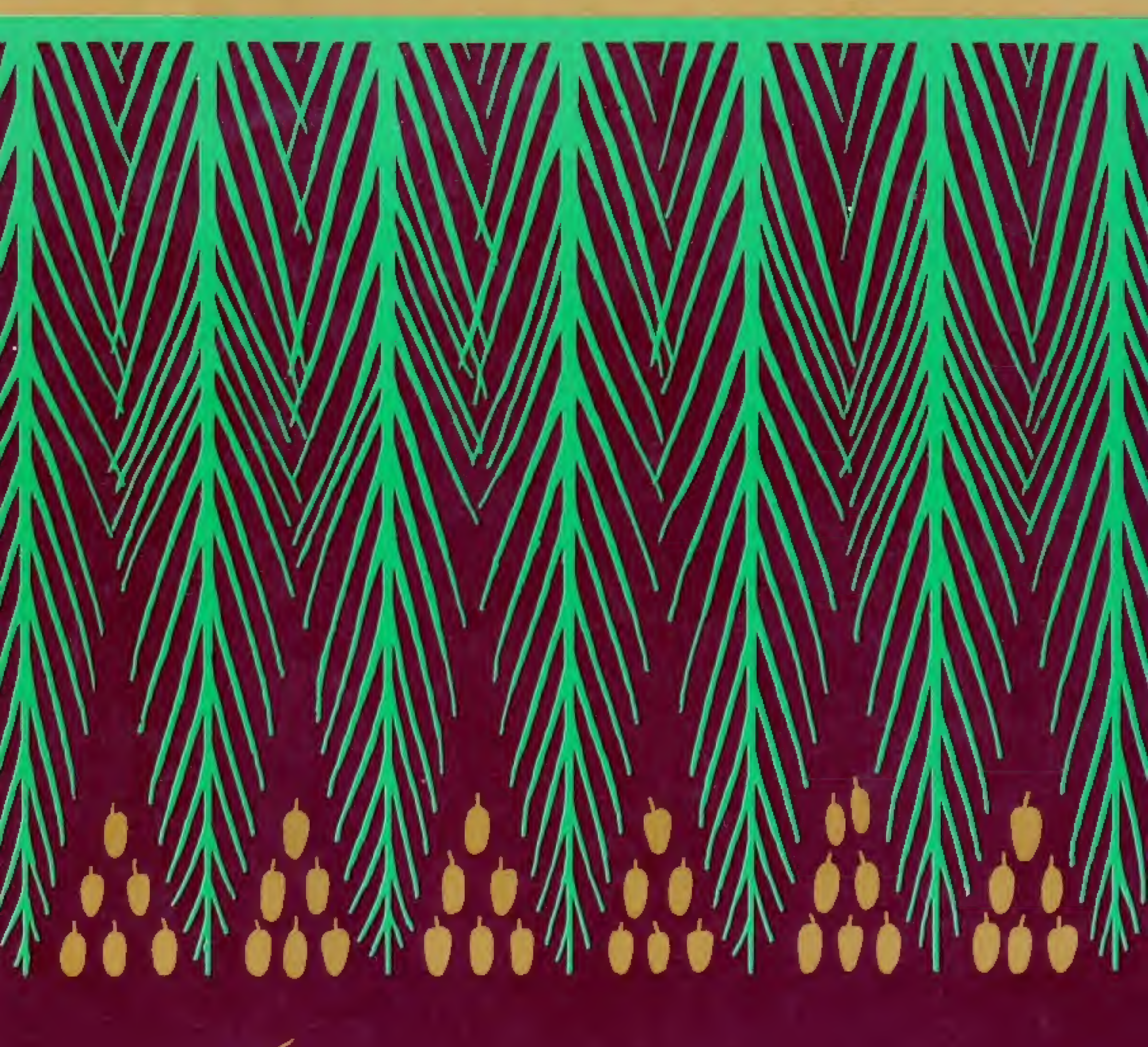
الاعجاز الطبي في القرآن
والاحاديث النبوية

الرُّطَبُ والنَّخْلَة



الدكتور
عبد الله عبد الرزاق السعيد

الدّار السّعوديّة
للنشر والتوزيع

بسم الله الرحمن الرحيم

الاعجاز الطبي في القرآن
والاحاديث النبوية

الرطب والنخلة



جدة
الإدارة : البغدادية - عمارة الجوهرة - الدور الثاني - شقة رقم ٧ - ١٢
• تليفون ٦٤٣٢٨٢١ / ٦٤٢٤٠٤٣ / ٦٤٢٤٢٥٥
• تلكس ٤٠٤٣٥١ نشرا • ص.ب ٢٠٤٣
المكتبة : شارع الملك عبد العزيز
• تليفون رقم ٦٤٧٨٧٢٣
المكتبة : شارع فلسطين - مركز الزومان
• تليفون ٦٦٠٨٩٦٤

الدمام : الشارع العام - ص.ب ٨٩٩
• تليفون رقم ٨٣٢٣٥١٥ / ٨٣٢٥٥٢٠
الرياض مشارع الستين - ص.ب ٩٤٧٢
• تليفون : ٤٧٦٩٠٨٦ / ٤٧٧٦٩٨٨

الاعجاز الطبي في القرآن والاحاديث النبوية

الرطب والنخلة

الدكتور
عبدالله عبدالرازق السعيد



الطّبعَة الأولى

١٤٠٥ هـ - ١٩٨٥ م

الإهداء

إلى الذين أناروا السبيل بعلومهم
ويخشون ربّهم ويؤمنون بآيـاته وإذا ذكّـروا
بها تزيدهم إيماناً وخرّوا سُجّداً وسبّحوا بحمده؛

أهدي كتابي هذا.

عبدالله





أخذت هذه الصورة من مجلة قافلة الزيت
صفر ١٤٠٣هـ/ نوفمبر / ديسمبر / ١٩٨٢م





المقدمة

بسم الله الرّحمن الرحيم. والصلاة والسلام على سيد وخير المرسلين النبي الأمي الذي أرشدنا للصراط المستقيم فحثنا على اتباع ما ينفعنا والابتعاد عن ما يضرنا. فلا ضرر ولا ضرار بالإسلام.

لقد قال عليه الصلاة والسلام أحاديث شريفة عديدة عن النخلة وثمرها. لأنها ذات خير عميم وبركاتها كثيرة وأثمارها من المواد الغذائية الممتازة، لما لها من فوائد عديدة يستفيد منها الجسم. فلذلك ولأسباب لا يعلمها إلا الله جلّ جلاله وصف الرطب الجني للعذراء مريم البتول عليها السلام أثناء مخاضها ولو كان هنالك أفضل من الرطب طعاماً لوصفه سبحانه وتعالى لها:

ولولا أن النخيل شجر مبارك لما أنبته الله سبحانه وتعالى في جناته النعيم مأوى المؤمنين القانتين. ولما ذكره في قرآنه المجيد.

ولولا أن ثمر النخيل مبارك وفيه فوائد جمة لما قال عليه الصلاة والسلام الذي لا ينطق عن الهوى: (يا عائشة بيت لا تمر فيه جياع أهله...). ولما قال عن العجوة وهي نوع من التمر: (العجوة من الجنة...).

ولولا أن النخل مبارك لما خصه الرسول صلوات الله وسلامه عليه بالبركة



من المشاريع الحيوية التي نفذتها حكومة المملكة العربية السعودية ، مشروع الري والصرف في الاحساء . راجع « ندوة عن النخيل »

عن قافلة الزيت صفر ١٤٠٣هـ

حيث قال: (النخل والشجرة بركة على أهله وعلى عقبهم) .

ولولا أن النخلة مبارَكة لما قال ﷺ: (أكرموا عمتكم النخلة). ولَمَا ولدت مريم العذراء عليها السلام ابنها المسيح عيسى عليه السلام عند النخلة. ولما نما جذع تلك النخلة اليابسة إكراماً لمريم البتول عليهاالسلام.

ولولا أن المخلة مباركة لما حنَّ واشتاق جذعها إلى قرب وسماع رسول الله ﷺ لَمّا فارقه في مسجده بالمدينة المنورة.

ولولا أن ثمر النخيل وهو التمر مفيد ومبارك لما أكله المؤمنون وجند الله البواسل ومنهم عمر بن الحمام وهم في خضم المعركة ورحاها تدور.

فلقد كان التمر غذاء رئيسيا لأهالي جزيرة العرب الذي أوقد فيهم القوة والنشاط والذكاء وحدة النظر والصحة والعافية لغناه بمواد عديدة مغذية يتطلبها الجسم القوي. وكان التمر غذاء جنود الرحمٰن عزّ وجلّ عندما يذهبون للغزوات والمعارك. فيضعونه في أكياس يعلقونها برقابهم ويأكلون منه من وقت لآخر. فهاكم عمير بن الحمام كان يأكل التمر عندما كانت رحى غزوة بدر تدور. ولكن لما رأى الرسول صلوات الله عليه أخذ ينظم صفوف جند الله المسلمين استعداداً للحرب وسمع الرسول صلوات الله عليه وسلامه يقول (والذي نفسي بيده لا يقاتلهم اليوم رجل فيقتل صابراً محتسباً مقبلا غير مدبر إلا دخل الجنة). فإذا بعمير يرمي ما بيده من تمرات مضحياً بغذائه الدنيوي وجسمه الفاني في سبيل الله سبحانه وتعالى. فهبّ إلى جوف المعركة قائلاً: (بخ بخ ما بيني وبين أن أدخل الجنة إلا أن يقتلني هؤلاء).

فآثر عمير غذاء الروح الأبدي بأن يقتل في سبيل الله فيغدو بجوار ربه في الآخرة في رضوان الله. آثر ذلك على الطعام المادي الدنيوي الجسدي فهب للمعركة ونال مناه واستشهد: (... والشهداء عند ربهم لهم أجرهم ونورهم...) (الحديد ١٩) ﴿الذين أنعم الله عليهم من النبيين والصِدّيقين والشهداء والصالحين وحَسُن أولئك رفيقا﴾ (النساء ٦٩)

وروى البخاري في كتاب الجهاد والسِّيَر: باب تمني المجاهد أن يرجع للدنيا: (حديث أنس رضي الله عنه عن النبي ﷺ قال: (ما أحد يدخل الجنة يحب أن يرجع إلى الدنيا وله ما على الأرض من شيء إلا المجاهد يتمنى أن يرجع إلى الدنيا فيقتل عشر مرات لما يرى من الكرامة). وروى البخاري عن أنس بن مالك رضي الله عنه عن النبي ﷺ قال: (لغدوة في سبيل الله أو روحة خير من الدنيا وما فيها (كتاب الجهاد والسير ـ باب الغدوة والروحة في سبيل الله).

وقد جاء في كتاب زاد المعاد للإمام ابن قيِّم الجوزية (المطبعة المصرية) ج٢ / ص ٨٨ (ولما دنا العدو وتواجه القوم قام رسول الله ﷺ في الناس فوعظهم وذكرهم بما لهم في الصبر والثبات من النصر والظفر العاجل وثواب الله الآجل. وأخبرهم أن الله قد أوجب الجنة لمن استشهد في سبيله فقام عمير بن الحمام فقال: يا رسول الله جنة عرضها السموات والأرض قال نعم. قال: بخ بخ يا رسول الله. قال: ما يحملك على قولك بخ بخ. قال: لا والله يا رسول الله إلا رجاء أن أكون من أهلها. قال: فإنك من أهلها. فأخرج تمرات من قرنه فجعل يأكل منهن ثم قال: لئن حييت حتى آكل من تمراتي هذه إنها لحياة طويلة فرمى بما كان معه من التمر ثم قاتل حتى قتل فكان أول قتيل).

ولولا أن شجرة النخيل مباركة لما قال النبي صلوات الله وسلامه عليه: (من الشجر شجرة تكون مثل المسلم) رواه البخاري عن مجاهد قال سمعت ابن عمر رضي الله عنهما عن النبي أنه قال: (من الشجر شجرة تكون مثل المسلم).

ولولا أن ثمرة النخيل غذاء مثالي فيه فوائد جمة لما قال عنه الأستاذ الدكتور جبار حسن النعيمي والأستاذ الدكتور الأمير عباس جعفر ـ جامعة البصرة ـ في كتابهما (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر ص ٢١٢ :ـ

(ويفيد التمر . . . وقد أطلق عليه منجم لقناه بالمعادن المختلفة) .

حقاً إن ثمرة النخيل بعد الدراسات والتحاليل المخبرية وجد أنها تحتوي على مواد عديدة منها :

١ ـ مادة قابضة للرحم تساعد على الولادة وتساعد على منع النزيف بعد الولادة وهذه المادة تشبه مادة الأكسيتوسين Oxytocin .

٢ ـ التمر مصدر لدواء جديد يدعى (ديوستولنس) وهو مهم جداً لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون .





٣ ـ الغلوكوز

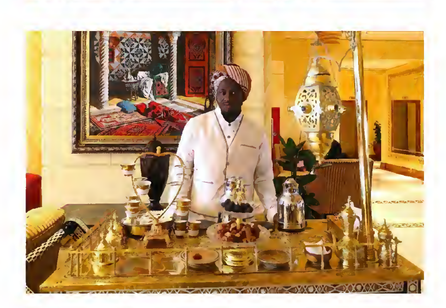


٤ ـ الفركتوز

٥ ـ السكروز

٦ ـ النشا

٧ ـ الماء



٨ ـ السيليولوز

٩ ـ الهيمي سيليولوز

١٠ ـ البكتين

١١ ـ بروتوبكتين

١٢ ـ بروتينات

١٣ ـ دهون



١٤ ـ حامض الكلوردريك

١٥ ـ حامض الفوسفوريك

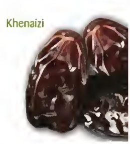
١٦ ـ حامض الكبريتيك

١٧ ـ حامض الماليك

١٨ ـ حامض الستريك

١٩ ـ حامض الاكساليك







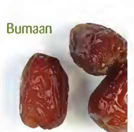
















٢٠ ـ حامض الفورميك

٢١ ـ حامض الخليك

٢٢ ـ الفلافون Flavone

٢٣ ـ الفلافونول Flavonol

٢٤ ـ الانثوسيانين Anthocyanin

٢٥ ـ الكارتينويد

٢٦ ـ الليكوبين Lycopen

٢٧ ـ الالفا كاروتين Alpha Carotine

٢٨ ـ الكالسيوم

٢٩ ـ فوسفور

٣٠ ـ بوتاسيوم

٣١ ـ كبريت

٣٢ ـ صوديوم

٣٣ ـ كلورين

٣٤ ـ ماغنيسيوم

٣٥ ـ حديد

٣٦ ـ منغنيز

٣٧ ـ نحاس

٣٨ ـ كوبالت

٣٩ ـ زنك

٤٠ ـ فلور



٤١ ـ فيتامين أ — A —

٤٢ ـ فيتامين ب١ Thiamine B_1

٤٣ ـ فيتامين ب٢ Riboflavine B_2

٤٤ ـ فيتامين ب٧ Niacin B_7

٤٥ ـ فيتامين ج (Acid) — C — Ascorbic

٤٦ ـ فيتامين هـ ـ بيوتين — H —

٤٧ ـ حامض الفوليك Folacin

٤٨ ـ علاوة على ذلك يقول الأستاذ الدكتور جبار حسن النعيمي والأستاذ الدكتور الأمير عباس جعفر (جامعة البصرة) في كتابهما (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) ص ٢٤٦ (يمكن انتاج الكثير من الأدوية والمواد الكيماوية من التمور كالبنسلين والأرومايسين والعديد من المضادات الحيوية Antibiotic وفيتامين B_{12} وحامض الستريك Citric Acid الصناعي وبعض الهرمونات وحامض التارتريك Tartaric Acid .

مما تقدم نرى أن التمر غذاء مفيد وشجرته النخلة مباركة .





﴿والنخل باسقات لها طلع نضيد﴾ (ق : ١٠)



الفصل الأول

النخلة وثمرها والشريعة الاسلامية



١) آيات قرآنية كريمة عن النخيل وثمره
٢) أحاديث نبوية شريفة عن نخلة التمر وثمرها
٣) الشريعة الاسلامية وزراعة النخيل
٤) الشريعة الاسلامية وآداب بيع ثمر النخيل
٥) الشريعة الاسلامية وآداب أكل ثمر منتجات النخيل



١) آيات قرآنية كريمة عن النخيل وثمره



لقد أكرم الله سبحانه وتعالى النخل وثمره فذكرهما في قرآنه الكريم في آيات عديدة ومن تلكم :

١ ـ (فاجاءها المخاض الى جذع النخلة قالت يا ليتني مت قبل هذا وكنت نسيا منسيا﴾ (٢٣) فناداها من تحتها ألا تحزني قد جعل ربك تحتك سريا (٢٤) وهزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطبا جنيا (٢٥) فكلي واشربي وقري عينا . . . ﴾ (مريم : ٢٦) .

٢ ـ ﴿ولمن خاف مقام ربه جنتان﴾ (٤٦) . . . . ﴿ومن دونهما جنتان﴾ (٦٢) . . . . ﴿فيهما فاكهة ونخل ورمان﴾ (٦٨) الرحمن .

٣ ـ ﴿والأرض وضعها للأنام﴾ (١٠) ﴿فيها فاكهة والنخل ذات الأكمام﴾ (١١) الرحمن .

٤ ـ ﴿واضرب لهما مثلا رجلين جعلنا لأحدهما جنتين من أعناب وحففناهما بنخل وجعلنا بينهما زرعا﴾ (الكهف : ٣٢) .

٥ ـ ﴿ . . . في جنات وعيون (١٤٧) وزروع ونخل طلعها هضيم﴾ (الشعراء : ١٤٨) .

٦ - ﴿ثم شققنا الأرض شقا (٢٦) فأنبتنا فيها حبا (٢٧) وعنبا وقضبا (٢٨) وزيتونا ونخلا (٢٩) (عبس).

٧ - ﴿وهو الذي أنزل من السماء ماء فأخرجنا به نبات كل شيء... ومن النخل من طلعها قنوان دانية...﴾ (الأنعام: ٩٩).

٨ - ﴿وهو الذي أنشأ جنات معروشات وغير معروشات والنخل والزرع مختلفا أكله﴾ (الأنعام: ١٤١).

(٩) ﴿ونزلنا من السماء ماء مباركا فأنبتنا به جنات وحب الحصيد﴾ (٩) ﴿والنخل باسقات لها طلع نضيد﴾ (ق: ١٠).

١٠ - ﴿.... تنزع الناس كأنهم أعجاز نخل منقعر﴾ (القمر: ٢٠).

(أعجاز نخل: أصوله بلا رؤوس. منقعر: منقلع من قعره ومغرسه) (كلمات القرآن تفسير وبيان).

١١ - ﴿... فأنشأنا لكم به جنات من نخيل وأعناب﴾ (الكؤمنون: ١٢).

١٢ - ﴿وفي الأرض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع ونخيل صنوان وغير صنوان...﴾ (الرعد: ٤)

١٣ - ﴿ينبت لكم به الزرع والزيتون والنخيل والأعناب...﴾ (النحل: ١١).

١٤ - ﴿ومن ثمرات النخيل والأعناب تتخذون منه سكراً ورزقاً حسناً إن في ذلك لآية لقوم يعقلون﴾ (النحل: ٦٧).

١٥ - ﴿... وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعناب...﴾ (يس :٣٤).

١٦ - ﴿وقالوا لن نؤمن لك حتى تَفْجُرَ لنا من الأرض ينبوعا﴾ (٩٠) ﴿أوْ تكون لك جنة من نخيل وعِنَب فتُفجِّرُ الأنهار خلالها تفجيراً﴾ (٩١) الاسراء.

١٧ ـ ﴿أيودُّ أحدكم أن تكون له جنة من نخيل وأعناب تجري من تحتها الأنهار له فيها من كل الثمرات. . . ﴾ (البقرة: ٢٦٦).

١٨ ـ ﴿. . . لأصلبنكم في جذوع النخل. . . . ﴾ (طه: ٧١).

(١٩) ـ ﴿. . . كأنهم أعجاز نخل خاوية﴾ (الحاقة: ٧).

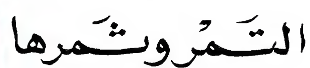
٢٠ ـ ﴿والقمر قدرناه منازل حتى عاد كالعرجون القديم﴾ (يس: ٣٩).
(العرجون: هو أصل العذق الذي يعوج ويبقى على النخل يابساً).

٢١ ـ ﴿ما قطعتم من لينة أو تركتموها قائمة على أصولها فبإذن الله﴾ (الحشر: ٥).





٢) أحاديث نبوية شريفة عن نخلة





لقد أوصانا الرسول صلوات الله عليه وسلامه بالنخلة وحثنا على إكرامها والعناية بها وأكل ثمرها وإليكم بعض الأحاديث النبوية الشريفة عن النخيل وثمره :ـ

١ ـ عن عائشة رضي الله عنها أنها قالت : (بيت لا تمر فيه جياع أهله) رواه أحمد وأبو داوود والترمذي وابن ماجه .

٢ ـ وفي سنن النسائي وابن ماجه من حديث جابر وأبي سعيد رضي الله عنهما عن النبي ﷺ : (العجوة من الجنة وهي شفاء من السم والكمأة من المن وماؤ ها شفاء للعين) ج٣/ص ١٧٥ زاد المعاد لابن قيّم الجوزية .

٣ ـ وقد ورد في حديث في إسناده نظر (أكرموا عمتكم النخلة فإنها خلقت من الطين الذي خلق منه آدم) ج٣/ص ١٩٤ كتاب زاد المعاد في هدى خير العباد محمد ﷺ للإمام ابن قيّم الجوزية (المطبعة المصرية) .

٤ ـ ثبت في الصحيح عنه ﷺ : (من تصبّح بسبع تمرات وفي لفظ من تمر العالية لم يضره ذلك اليوم سُمٌّ ولا سحر) زاد المعاد ج٣/ص ١٥٩ .

٥ ـ وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ٢١٩ عن عامر بن سعد بن أبي

وقاص عن أبيه أن رسول الله ﷺ قال: (من أكل سبع تمرات مما بين لابتيها حين يصبح لم يضره سم حتى يمسي). لابتيها: الابة الحرة وهي الأرض ذات الحجارة السود والمدينة بين لابتين شرقية وغربية.

٦ ـ وروى مسلم ج٢/٢١٩ عن عامر بن سعد بن أبي وقاص يقول: (سمعت سعدا يقول: (سمعت رسول الله ﷺ يقول من تصبّح بسبع تمرات عجوة لم يضره ذلك اليوم سم ولا سحر).

٧ ـ وروى مسلم ج٢/ص ٢١٩ عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ﷺ قال: (إن في عجوة العالية شفاء...) (والمقصود هنا فضل تمر المدينة المنورة) وقد ذكر هذا الحديث الإمام مسلم تحت مساق باب فضل تمر المدينة وقد جاء في كتاب زاد المعاد للإمام ابن قيّم الجوزية ج٣/ص ١٧٥ (... وقد قيل هذا في عجوة المدينة وهي أحد أصناف التمر بها ومن أنفع تمر الحجاز على الإطلاق وهو صنف كريم ملذذ متين للجسم والقوة ومن ألين التمر وأطيبه وألذه).

٨ ـ وروى الإمام مسلم في صحيحه (دار الكتب العلمية ج٢/ص ٢١٨ عن عبدالله بن جعفر قال: (رأيت رسول الله ﷺ يأكل القثاء بالرطب). وكذلك رواه البخاري في صحيحه.

٩ ـ وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ٢١٨ عن ابن عمر رضي الله عنهما أنه قال: (نهى رسول الله ﷺ أن يقرن الرجل بين التمرتين حتى يستأذن أصحابه).

من هذا الحديث الشريف يتضح لنا عن نهي الآكل مع جماعة عن قران تمرتين ونحوهما في لقمة إلا بإذن أصحابه.

١٠ ـ وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ٢١٨ عن عائشة رضي الله عنها أن النبي ﷺ قال: (لا يجوع أهل بيت عندهم التمر).

١١ ـ وروى الإمام مسلم عن عائشة أيضا (ج٢/ص ٢١٨ صحيح مسلم) قالت قال رسول الله ﷺ: (يا عائشة بيت لا تمرَ فيه جياع أهله، يا عائشة بيت لا تمر فيه جياع أهله أو جاع أهله قالها مرتين أو ثلاثا) .

١٢ ـ وروى البخاري في كتاب العقيقة ج٧/ص ١٠٨ (مطابع الشعب) عن أبي موسى رضي الله عنه قال: (ولد لي غلام فأتيت به النبي ﷺ فسماه إبراهيم فحنّكه بتمرة ودعا له بالبَرَكة ودفعه إليّ) .

١٣ ـ وروى البخاري في كتاب العقيقة ج٧/ص ١٠٩ (مطابع الشعب) عن أنس بن مالك رضي الله عنه قال: كان ابن لأبي طلحة يشتكي فخرج أبو طلحة فقبض الصبي فلما رجع أبو طلحة قال ما فعل ابني: قالت أمُّ سُلَيْم: هو أسكن ما كان فقرّبت إليه العشاء فتعشى ثم أصاب منها فلما فرغ قالت: واروا الصبي. فلما أصبح أبو طلحة أتى رسول الله ﷺ فأخبره. فقال: أعرستم الليلة قال: نعم. قال: اللهم بارك لهما فولدت غلاما. قال لي أبو طلحة: احفظيه حتى تأتي به النبي ﷺ فأتى به النبي ﷺ. فقال: أمعه شيء.؟ قالوا نعم تمرات فأخذها النبي ﷺ فمضغها ثم أخذ من فيه فجعلها في فيه الصبي وحنّكه به وسماه عبدالله).

وفي رواية ثانية: روي أن أنس بن مالك بن النضر النجاري عندما رزقت أمه أمُّ سُلَيْم بنت سلمان النجاري المعروفة بالرُّميصاء من زوجها أبي طلحة، رزقا مولوداً فحمل أنس رضي الله عنه أخاه من أمه ووضعه في حجر الرسول ﷺ فقال له: أمعك شيء. قلت: تمرات. فأخذها النبي ﷺ فلاكها في فيه حتى ذابت ثم قذفها في فيّ الصبي فجعل الصبي يتلمظها. فقال رسول الله ﷺ وهو يضحك: أبت الأنصار إلا حب التمر ثم مسح رسول الله وجهه. قلت: يا رسول الله سمّه. قال: هو عبدالله.

١٤ ـ جاء في كتاب صفة الصفوة للإمام جمال الدين أبي الفرج ابن الجوزي الطبعة الأولى (مطبعة الأصيل ـ حلب) ج١/ص ٩٨ (عن جابر بن

عبدالله قال: كان جذع يقوم عليه النبي ﷺ فلما وضع له المنبر سمعنا للجذع مثل أصوات العشار حتى نزل النبي ﷺ فوضع يده عليه) رواه البخاري في باب علامات النبوة في الإسلام وكذا أخرجه النسائي والترمذي.

وفي رواية أخرى (فلما كان يوم الجمعة دفع إلى المنبر فصاحت النخلة صياح الصبي) كما روى البخاري.

١٥ ـ عن عائشة رضي الله عنها أنها قالت: (توفي رسول الله ﷺ وقد شبعنا من الأسودين التمر والماء).

١٦ ـ وروى البخاري عن مجاهد قال سمعت ابن عمر عن النبي ﷺ قال: (من الشجر شجرة تكون مثل المسلم وهي النخلة).

١٧ ـ جاء في كتاب صفة الصفوة ج١/ص ١٩٩ (عن عروة انه سمع عائشة رضي الله عنها تقول: كان يمر بنا هلال وهلال ما توقد في بيت من بيوت رسول الله ﷺ نار. قال: قلت: يا خالة فعلى أي شيء كنتم تعيشون؟ قالت: على الأسودين التمر والماء). رواه الإمام أحمد وأخرجه أيضاً مسلم في صحيحه في كتاب الزهد وتمامه في مسلم (إلا أنه قد كان لرسول الله ﷺ جيران من الأنصار وكانت لهم منائح فكانوا يرسلون إلى رسول الله من ألبانها فيسقيانه) وهو في البخاري أيضا والإمام أحمد عن أبي هريرة بسند حسن).

١٨ ـ جاء في كتاب زاد المعاد للإمام ابن قيّم الجوزية (المطبعة المصرية) ج٣/ص ١٥٨ (ثبت في الصحيح أن أبا الهيثم بن التيهان لما ضافه النبي ﷺ وأبو بكر وعمر رضي الله عنهما جاءهم بعذق وهو من النخلة كالعنقود من العنب .فقال له :هلّا انتقيت لنا من رطبه. فقال: أحببت أن تنتقوا من بسره ورطبه).

١٩ ـ وجاء في كتاب زاد المعاد ج٣/ص ١٩٣ (في الصحيحين عن ابن عمر رضي الله عنهما قال: بينا نحن عند رسول الله ﷺ جلوس إذ أُتِيَ بجُمار نخلة. فقال النبي ﷺ: إن من الشجر شجرة مَثَلُها مثل الرجل المسلم: لا يسقط ورقها، أخبروني ما هي؟ فوقع الناس في شجر البوادي فوقع في نفسي: أنها النخلة فأردت أن أقول: هي النخلة، ثم نظرت فإذا أنا أصغر القوم سنا فسكت. فقال رسول الله ﷺ: هي النخلة. فذكرت ذلك لعمر. فقال: لأن تكون قلتها أحب إليّ من كذا وكذا).

٢٠ ـ وروى البخاري في صحيحه ج٧/ص ١٧٩ (مطبعة محمد علي صبيح وأولاده ـ ميدان الأزهر ـ مصر) عن سعد رضي الله عنه: (سمعت رسول الله ﷺ يقول: (من تصبّح سبع تمرات عجوة لم يضره ذلك اليوم سم ولا سحر).

٢١ ـ وروى البخاري في صحيحه ج٨/ص ١٨٠: (عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: جاء رجل إلى النبي ﷺ فقال: هلكت. قال: ما شأنك؟ قال: وقعت على امرأتي في رمضان. قال: تستطيع أن تعتق رقبة؟ قال: لا. قال: فهل تستطيع أن تصوم شهرين متتابعين؟ قال: لا. قال: فهل تستطيع ان تطعم ستين مسكيناً؟ قال: لا. قال إجلس. فجلس. فأتى النبي ﷺ بعرق فيه تمر ـ العرق المكتل الضخم ـ قال: خذ هذا فتصدق به. قال: أعلى أفقر مني؟ فضحك النبي ﷺ حتى بدت نواجذه. قال: أطعمه عيالك).

٢٢ ـ وجاء في سنن أبي داود عن أنس رضي الله عنه قال: كان رسول الله ﷺ يفطر على رطبات قبل أن يصلي. فإن لم تكن رطبات فتمرات فإن لم تكن تمرات حسا حسوات من ماء.

٢٣ ـ وجاء في زاد المعاد ص ج ٣/١٦٥ (وفي الصحيحين عن عبدالله بن جعفر قال: رأيت رسول الله ﷺ يأكل القثاء بالرطب).

٢٤ ـ وجاء في زاد المعاد ج ٣/ص ١٥٩ (ثبت عنه أكل التمر بالزبد وأكل التمر بالخبز وأكله مفرداً . . .) .

٢٥ ـ عن سلمة بنت قيس قالت: (قال رسول الله ﷺ: أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر فإنه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليماً فإنه كان طعام مريم حين ولدت ولو علم الله طعاماً خيراً من التمر لأطعمها إياه) .

٢٦ ـ وقد ورد في الأثر: (من أفطر صائماً بشق من التمر فله الجنة) .

٢٧ ـ وجاء في كتاب رياض الصالحين للإمام النووي ص ٤٦٥ (عن سلمان بن عامر رضي الله عنه عن النبي ﷺ قال: إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر فإن لم يجد فليفطر على ماء فإنه طهور) رواه أبو داود والترمذي وقال حديث حسن صحيح .

٢٨ ـ وعن أنس رضي الله عنه قال: كان رسول الله ﷺ يفطر قبل أن يصلي على رُطبات فإن لم تكن رطبات فتُميْرات فإن لم تكن تميرات حسا حسوات من ماء . رواه أبو داوود والترمذي وقال حديث حسن . حسا حسوات: شرب شربات .

٢٩ ـ وروى الجمهور عن النبي ﷺ أنه قال للأنصار: خضروا صاحبكم فما أقلّ المخضرين يوم القيامة) وقالوا: وما التخضير؟ قال ﷺ: جريدة خضراء توضع من أصل اليدين إلى أصل الترقوة . .

٣٠ ـ وروي عن الرسول صلوات الله عليه وسلامه أنه قال: إن التمر يذهب الداء ولا داء فيه .

٣١ ـ وقد جاء في الأثر (أن ليس من الشجر أكرم على الله من شجرة ولدت تحتها مريم ابنة عمران) حديث شريف .

٣٢ ـ وروي عنه الرسول ﷺ أنه قال: (من أفطر بشق من التمر كفاه الله شر ذلك اليوم) .

٣٣ ـ وروي عن النبي ﷺ أنه قال: (النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم).

٣٤ ـ وروي : (أُتي بقناعين من رطب أحدهما سقي وثانيهما بعل فوضع يده في البعل وترك السقي فقيل له: يا رسول الله هذا أصقرهما وأطيبهما. (ويعنون السقي) فقال عليه السلام: إن هذا لم تجع فيه كبد ولم يضرب فيه ظهر) .

أصقرهما: أكثرهما صقراً أي دبساً.

علاوة على هذه الأحاديث الشريفة هنالك أحاديث عديدة عن زراعة النخيل وأكل وبيع ثمره نذكرها فيما يلي كل تحت عنوانه.

٣٥ ـ وروى البخاري في (٧٠ ـ كتاب الأطعمة: **٣٩** باب الرطب بالقثاء حديث عبدالله بن جعفر بن أبي طالب رضي الله عنهما قال (رأيت النبي ﷺ يأكل الرطب بالقثاء).

٣٦ ـ وروى البخاري في (٧٦ ـ كتاب الطب: **٥٢** ـ باب الدواء بالعجوة). حديث سعد رضي الله عنه قال: سمعت رسول الله ﷺ يقول (من تصبّح سبع تمرات عجوة لم يضرّه ذلك اليوم سمٌّ ولا سحر).

٣٧ ـ وروى البخاري في (٤٦ ـ كتاب المظالم: **١٤** ـ باب إذا أذن إنسان لآخر شيئاً جاز) حديث ابن عمر رضي الله عنهما عن جَبَلَة، كنا بالمدينة في بعض أهل العراق فأصابنا سنة، فكان ابن الزبير يرزقنا التمر. فكان ابن عمر رضي الله عنهما يمر بنا فيقول: إن رسول الله ﷺ نهى عن الإقران، إلا أن يستأذن الرجل منكم أخاه). يرزقنا: يطعمنا. الإقران: أن يَقْرُنَ بين التمرتين في الأكل.



٣) الشريعة الاسلامية وزراعة النخيل



لقد كرّم الله سبحانه وتعالى النخلة وحثنا رسوله الكريم صلوات الله عليه وسلامه بأن نهتم بها ونكرمها ونزرعها وإليكم بعض الأحاديث النبوية الشريفة التي تحثنا على زراعة النخيل والعناية به:

١ ـ روى البخاري عن أبي هريرة رضي الله عنه ان رسول الله ﷺ قال: (من كانت له أرض فليزرعها أو ليمنحها أخاه. فإن أبى فليمسك أرضه) أخرجه البخاري في كتاب (الهبة: باب فضل المنيحة) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٧).

٢ ـ وروى البخاري عن أنس رضي الله عنه عن عاصم، قال: قلت لأنس أحرّم رسول الله ﷺ المدينة؟ قال نعم، ما بين كذا وكذا، لا يقطع شجرها، من أحدث فيها حدثاً فعليه لعنة الله والملائكة والناس أجمعين. قال عاصم: فأخبرني موسى بن أنس أنه قال أو آوى محدثاً (اللؤلؤ والمرجان ص ٣١٨).

٣ ـ وروى البخاري في ص ٤١ كتاب المزارعة: ١٨ ـ باب ما كان من أصحاب النبي ﷺ يواسي بعضهم بعضا في الزراعة والثمرة (حديث ظُهَيْر ابن رافع رضي الله عنه قال (لقد نهانا رسول الله ﷺ عن أمر كان بنا

رافقا (قال رافع بن خديج راوي هذا الحديث) قلت: ما قال رسول الله ﷺ فهو حق. قال دعاني رسول الله ﷺ، قال: (ما تصنعون بمحاقلكم؟) قلت نُؤاجِرُها على الربع وعلى الأوسق من التمر والشعير. قال (لا تفعلوا. إزْرَعوها أو أزْرِعوها أو أمسكوها) قال رافع قلت سمعاً وطاعة). (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٨). رافقاً أي ذا رفق، بمحاقلكم: بمزارعكم. أمسكوها: اتركوها.

٤ - وروى البخاري في ٤١ - كتاب المزارعة: ١ - باب فضل الزرع والغرس إذا أكل منه (حديث أنس رضي الله عنه قال: قال رسول الله ﷺ (ما من مسلم يغرس غرساً أو يزرع زرعاً فيأكل منه طير أو إنسان أو بهيمة إلا كان له به صدقة) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٨٠) غرساً بمعنى المغروس أي شجراً. زرعاً: مزروعاً لأن الغرس غير الزرع.

٥ - وروى البخاري عن حديث أبي شُرَيْح رضي الله عنه أنه قال لعمرو بن سعيد وهو يبعث البعوث إلى مكة: إئذن لي أيها الأمير أحدّثك قولا قام به النبي ﷺ، الغد من يوم الفتح، سمعته أذناي، ووعاه قلبي، وأبصرته عيناي، حين تكلم به، حمد الله وأثنى عليه ثم قال: (إن مكة حرّمها الله ولم يحرّمها الناس، فلا يحل لامرىء يؤمن بالله واليوم الآخر أن يسفك بها دماً، ولا يَعْضِدَ بها شجرة، فإن أحد تَرَخّص لقتال رسول الله ﷺ فيها، فقولوا إن الله قد أذن لرسوله ولم يأذن لكم، وإنما أذن لي فيها ساعة من نهار، ثم عادت حُرمتها اليوم كحرمتها بالأمس وليبلّغ الشاهد الغائب).
يعضد: لا يقطع بالمعضد وهو آلة كالفأس.

٦ - وروى البخاري عن ابن عباس رضي الله عنه (أن النبي ﷺ قال: أن يمنح أحدكم أخاه خير له من أن يأخذ عليه خرجاً معلوماً) (أخرجه البخاري في كتاب المزارعة: ١٠ باب حدثنا علي بن عبدالله) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٨).
خرجاً معلوماً: أي أجرة معلومة.

٧ ـ روى البخاري عن ابن عباس رضي الله عنه أن النبي ﷺ قال يوم افتتح مكة (لا هجرة بعد الفتح ولكن جهاد ونية ، واذا استنفرتمن فانفروا ، فإن هذا بلد حرّم الله يوم خلق السموات والأرض ، وهو حرام بحرمة الله إلى يوم القيامة ، وانه لم يحلّ القتال فيه لأحد قبلي ولم يحلّ لي إلا ساعة من نهار ، فهو حرام بحرمة الله إلى يوم القيامة لا يُعْضَد شوكه ، ولا ينفّر صيده ، ولا يَلْتَقِط لُقَطَتَه إلا من عَرَّفها ولا يُخْتلى خلالها) .

(لا يُعْضد: لا يقطع. شوكه: أي ولا شجره بطريق الأولى. نعم لا بأس بقطع المؤذي من الشوك. .). ولا يُختلى خَلاها: أي ولا يقطع نباتها. .) (اللؤلؤ والمرجان فيما اتفق عليه الشيخان ص ٣١٤).

٨ ـ وجاء في الصحيحين: أن قامت الساعة وفي يد أحدكم فسيلة فإن استطاع أن لا يقوم حتى يغرسها فليغرسها.

٩ ـ وقد جاء في الحديث الشريف: خير المال سكة مأبورة، ومهرة مأمورة، وخير المال عين ساهرة لعين نائمة.

السكة: الطريق المصطفة من النحل.

المأبورة: الملقحة.

١٠ ـ روى الإمام البخاري ج٣/ص ١٣٩: وقال عمر من أحيا أرضاً ميتة فهي له.

١١ ـ وروى الإمام البخاري ج٣/ص ١٤ عن عائشة رضي الله عنها أن النبي ﷺ قال: من أعْمَرَ أرضاً ليست لأحد فهو أحَقُّ، قال عروة قضى به عمر رضي الله عنه في خلافته.

والإسلام يحث دائماً على الاعتناء بالنخل والأشجار المثمرة حتى في أيام الحرب فقد جاء في كتاب (بلادنا فلسطين الجزء التاسع ـ القسم الثاني ـ في بيت المقدس (١) تأليف مصطفى مراد الدباغ) ص ٨٧ ـ ٨٨): (أرسل عليه السلام رسله ودعاته الى جنوبي الشام فكان أن جهز في أواخر أيامه، عام

١١هـ، حملة بقيادة أسامة بن زيد بن حارثة، ولكنها توقفت بسبب مرض الرسول ووفاته ولما تولّى الخلافة أبو بكر رضي الله عنه أرسل الحملة المذكورة الى الشام وأوصى رضي الله عنه أسامة بن زيد بن حارثة: (لا تخونوا ولا تغدروا ولا ١تغلُّوا ولا تمثّلوا ولا تقتلوا طفلاً ولا شيخاً كبيراً ولا امرأة، ولا تعقروا نخلا، ولا تحرقوه ولا تقطعوا شجرة مثمرة ولا تذبحوا شاة ولا بقرة ولا بعيراً إلا لمأكله، وسوف تمرّون بأقوام قد فرّغوا أنفسهم بالصوامع، فدعوهم وما فرّغوا أنفسهم له.. اندفعوا باسم الله). (الطبري ٣/٢٢٧ ـ ابن الأثير ٢/٣٥٣).

ويستطرد ويقول الكتاب ص ٨٨: (وبهذه المناسبة نذكر ما جاء في توراة اليهود عن بعض أعمالهم الوحشية التي اقترفوها حينما دخلوا بلادنا عام ١١٨٦ ق.م. بقيادة يوشع: (صعد الشعب إلى أريحا وأخذوها وأهلكوا كل من في المدينة من رجل وامرأة، من طفل وشيخ حتى الغنم والبقر والحمير بحد السيف.. وأحرقوا المدينة بالناس مع كل ما بها) سفر يشوع الأصحاح السادس ٢٩ ـ ٢٥ ـ وفعلوا بمثل ذلك في (عاي) في قضاء رام الله وغيرها من مدن البلاد ـ يشوع الأصحاح ٨ و١١ـ).



٤) الشريعةُ الاسْلاميّة وآدابُ بيع ثَمر النخيل



بيع الثمار

١ - روى البخاري في: ٣٤ - كتاب البيوع: ٨٥ - باب بيع الثمار قبل أن يبدو صلاحها: (حديث عبدالله بن عمر رضي الله عنه، أن رسول الله ﷺ نهى عن بيع الثمار حتى يبدو صلاحها، نهى البائع والمُبتاع) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٣).

٢ - وروى البخاري في: ٣٤ - كتاب البيوع: ٨٣ - باب بيع الثمر على رؤوس النخل بالذهب والفضة: (حديث جابر رضي الله عنه قال: نهى النبي ﷺ عن بيع الثمر حتى يطيب ولا يُباع شيء منه إلا بالدينار والدرهم إلا العرايا). (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٤).

الثمر: هو الرطب، العرايا جمع عريه فعيلة بمعنى مفعولة من عراء يعروه إذا قصده، ويحتمل أن تكون فعيلة بمعنى فاعلة من عرى يعرى إذا خلع ثوبه كأنها عرّيت من جملة التحريم فعريت أي خرجت وقد اختلف في تفسيرها فقيل أنه لما نهى عن المزابنة وهو بيع الثمر في رؤوس النخل بالتمر، رخص في جملة المزابنة في العرايا، وهو أن من لا نخل له من ذوي الحاجة يدرك الرطب ولا نقد بيده يشتري به الرطب لعياله، ولا

نخل له يطعمهم منه، ويكون قد فضل له من قوته تمر فيجيء الى صاحب النخل فيقول له بعني ثمر نخلة او نخلتين بخرصها من التمر، فيعطيه ذلك من التمر بثمر تلك النخلات ليصيب من رطبها مع الناس، فرخّص فيه إذا كان دون خمسة أوسق. أهـ من ابن الأثير) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٤).

٣ - تحريم بيع الرطب بالتمر إلا في العرايا. روى البخاري في: ٣٤ - كتاب البيوع: ٨٢ - باب بيع المزابنة وهي بيع التمر بالتمر: (حديث زيد بن ثابت رضي الله عنه: أن رسول الله ﷺ أرخص لصاحب العرية أن يبيعها بخرْصها) العرية: الرطب أو العنب على الشجر. بخرصها: بأن يقدر ما فيها إذا صار تمراً بتمر (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٤).

٤ - وروى البخاري في (٣٤ - كتاب البيوع: ٨٧ - باب إذا باع الثمار قبل أن يبدو صلاحها) (حديث أنس بن مالك رضي الله عنه: أن رسول الله ﷺ، نهى عن بيع الثمار حتى تُزْهى فقيل له: وما تُزْهِيَ؟ قال: حتى تحْمَرّ: فقال (أرأيت إذا منع الله الثمرة بِمَ يأخذ أحدكم مال أخيه). (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٨٠).

تزهى: من أزهى يزهي إذا احمرّ واصفرّ.

إذا منع الله الثمرة: بأن تَلِفَتْ (المعنى أن يأخذ أحدكم مال أخيه باطلاً. لأنه اذا تلفت الثمرة لا يبقى للمشتري في مقابلة ما دفعه شيء.

٥ - وروى البخاري في: ٣٥ - كتاب السلم: ٢ - باب السلم في وزن معلوم (حديث ابن عباس رضي الله عنهما قال: قدم النبي ﷺ المدينة وهم يُسْلِفون بالتمر السنتين والثلاث: فقال: (من أسلف في شيء ففي كيل معلوم ووزن معلوم إلى أجل معلوم) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٩٢). وروى البخاري في ٥٩ - كتاب بدء الخلق، ٢ - باب ما جاء في سبع أرضين عن

حديث سعد بن زيد بن عمرو بن نفَيْل رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال (من أخذ شبراً من الأرض ظلماً فإنه يُطوِّقه يوم القيامة من سبع أرضين) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٩٣).

٦ ـ وعن عبدالله بن عمر رضي الله عنهما أن رسول الله ﷺ قال: من باع نخلاً قد أُبِّرت فثمرها للبائع إلا أن يشترط المبتاع. أخرجه البخاري في كتاب البيوع. باب من باع نخلاً قد أبّرت أو أرضاً مزروعة.

٧ ـ وقد روى الإمام البخاري: (نهى رسول الله ﷺ عن المزابنة أن يبيع ثمر حائطه إن كان نخلاً بتمر كيلا).
رواه الإمام البخاري في صحيحه الجزء الثالث صفحة ١٣٥.
المزابنة: بيع التمر على الشجر.

٨ ـ وفي حديث ابن عباس رضي الله عنهما: (نهى رسول الله ﷺ عن بيع النخل حتى يؤكل منه وحتى يوزن).

٩ ـ وروى البخاري في: ٣٤ كتاب البيوع: ٨٣ باب بيع الثمر على رؤوس النخل بالذهب والفضة (حديث سهل بن أبي حثمة رضي الله عنه: أن رسول الله ﷺ نهى عن بيع الثمر بالتمر، ورخّص في العرِّيه أن تباع بخرصها يأكلها أهلُها رُطبا) (التمر: الرطب. بالتمر: اليابس. أهلها: البائعون اللؤلؤ والمرجان ٣٧٤).

١٠ ـ وروى البخاري في: ٣٤ ـ كتاب البيوع: ٨٣ باب بيع الثمر على رؤوس النخل بالذهب والفضة (حديث أبي هريرة رضي الله عنه (أن النبي ﷺ رخّصض في بيع العرايا في خمسة أوسق أو دون خمسة أوسق).
أوسق جمع وسق وهو ستون صاعا والصاع خمسة أرطال وثلث بتقدير الجفاف بمثله) (اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٥).

ومن يريد الاستزادة عن بيع الثمر أو المخابرة (هي عقد المزراعة، بأن يكون البذر من العامل) أو المحاقلة (بيع الزرع بالبر الصافي أو اكتراء الأرض بالحنطة أو بيع نخل عليها ثمر أو بيع رطب بتمر أو بيع الثمار قبل صلاحها... الخ. فليراجع كتاب البيوع في صحيح البخاري..



٥) الشريعة الاسلامية وآداب أكل ثمر منتجات النخيل



شرع الإسلام آدابا عند تناول الطعام والأغذية فقبل أن يبتدىء المسلم بالأكل يجب أن يذكر اسم الله فيقول بسم الله الرحمن الرحيم وأن يأكل أو يشرب بيمينه واليمين محمودة فهي مشتقة من اليمن، وأن يأكل مما يليه وإليكم بعض الأحاديث الشريفة:

١ ـ فقد روى البخاري في: (٧٠ ـ كتاب الأطعمة ٢ ـ باب التسمية على الطعام والأكل باليمين (حديث عمر بن أبي سلمة قال (كنت غلاماً في حجْرِ رسول الله ﷺ وكانت يدي تطيش في الصّحفة فقال لي رسول الله ﷺ (يا غلام! سَمِّ بالله، وكُلْ بيمينك وكل مما يليك) فما زالت تلك طعمتي بعدُ). حَجْر: أي في تربيته. تطيش: تتحرك وتمتد. الصفحة هي ما دون القصعة.

٢ ـ وروى مسلم عن سلمة بن الأوكع أن النبي ﷺ رأى رجلاً يأكل بشماله فقال (كُلْ بيمينك...).

٣ ـ وقد ذكر في اللؤلؤ والمرجان ص ٥٢٥ (كل مما يليك): لأن أكله من موضع يد صاحبه سوء عشرة وترك مروءة، فقد يتقذره صاحبه لا سيما في

الأمراق وشبهها فإن كان تمراً او اجناسا فقد نقلوا إباحة اختلاف الأيدي في الطبق ونحوه، والذي ينبغي تعميم النهي، حملاً للنهي على عمومه حتى يثبت دليل مخصص).

وكذلك يكره التنفس في نفس الإناء المعد للشرب وذلك لاحتمال سقوط بعض الرذاذ في الإناء أو تلوث ما في الإناء من هواء الزفير وخصوصاً إذا كان الشخص مصاباً بأمراض كالزكام والسل.. الخ.

٤ ـ فروى البخاري في (٤ ـ كتاب الوضوء: ١٨ ـ باب النهي عن الاستنجاء باليمين؛ حديث أبي قتادة رضي الله عنه قال: قال رسول الله ﷺ (إذا شرب أحدكم فلا يتنفس في الإناء) (اللؤلؤ والمرجان ص ٥٢٦) وكذلك يستحب إدارة الماء واللبن والعصير ونحوهما عن يمين المبتدىء.

٥ ـ فقد روى البخاري في ٥١ ـ كتاب الهبة: ٤ ـ باب من استسقى حديث أنس رضي الله عنه، قال: أتانا رسول الله ﷺ في دارنا هذه فاستسقى، فحلبنا له شاة لنا ثم شُبتُهُ من ماء بئرنا هذه فأعطيته وأبو بكر عن يساره وعمر تُجاهَه وأعرابي عن يمينه فلما فرَغ، قال عمر: هذا أبو بكر فأعطى الأعرابي. ثم قال: (الأيْمَنون، الأيمنون، ألا فيمِّنوا) قال أنس فهي سنّة فهي سنة ثلاث مرات. (اللؤلؤ والمرجان ص ٥٢٧).

شبته: أي خلطت اللبن. تجاهه أي مقابله. فيمنوا: أمر من اليمين: أي البداءة بالأيمن. الأيمنون: أي مقدَّمون.

٦ ـ وروى البخاري عن ابن عمر رضي الله عنهما أن رسول الله ﷺ نهى عن الإقران، إلا أن يستأذن الرجل منكم أخاه.
الإقران: أن يَقْرُن بين التمرتين في الأكل.

٧ ـ روى مسلم ج٢/ص ٢١٧ عن عبدالله بن بسر قال: نزل رسول الله ﷺ على أبي. قال: فقربنا إليه طعاماً ووطبة. فأكل منها. ثم أتي بتمر فكان

يأكله ويلقي النوى بين أصبعه ويجمع السبابة والوسطى. قال شعبة: هو ظني وهو فيه إن شاء الله القاء النوى بين الأصبعين ثم أتي بشراب فشربه ثم ناوله الذي عن يمينه.

الوطبة: الحيس بجمع التمر الرئي والأقط المدقوق والسمن.

٨ - وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ١٩١ عن أبي هريرة أنه قال: قال رسول الله ﷺ : الخمر من هاتين الشجرتين النخلة والعنبة).

وفي رواية أخرى عن أبي هريرة رواها مسلم (الخمر من هاتين الشجرتين الكرمة والنخلة) وفي رواية أبي كريب (الكرم والنخل) ج٢/ص ١٩١ .

٩ - وروى مسلم ج٢/ص ١٩٢ : عن قتيبة بن سعيد عن ليث عن عطاء بن أبي رباح عن جابر بن عبدالله الأنصاري عن رسول الله ﷺ أنه نهى أن ينبذ التمر والزبيب جميعا. ونهى أن ينبذ الرطب والبسر جميعاً).

١٠ - وروى مسلم ج٢/ص ١٩٤ عن نافع عن ابن عمر أنه قال: قد نهي أن ينبذ البسر والرطب جميعاً والتمر والزبيب جميعا.

١١ - وروى مسلم ج٢/ص ٢٠١ عن ابن عباس رضي الله عنهما قال: كان رسول الله ﷺ ينقع له الزبيب فيشربه اليوم والغد وبعد الغد إلى مساء الثالثة ثم يأمر به فيسقى أو يهراق.

١٢ - وروى مسلم ج٢/ص ٢٠١ عن ابن عباس انه قال: كان رسول الله ﷺ ينتبده له أول الليل فيشربه إذا أصبح يومه ذلك .والليلة التي تجيء والغد والليلة الأخرى والغد الى العصر فإن بقي شيء سقاه الخادم أو أمر به فصب.

١٣ - وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ١٩٠ عن أنس بن مالك قال: إني لقائم على الحي على عمومتي أسقيهم من فضيخ لهم وأنا أصغرهم سنا فجاء رجل فقال انها قد حرّمت الخمر فقالوا أكفتها يا أنس

فكفأتها. قال: قلت: لأنس ما هو؟ قال: بسر ورطب. قال: فقال أبو بكر بن أنس: كانت خمرهم يومئذ.

١٤ـ وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ١٩٠ عن أنس بن مالك قال: كنت أسقي أبا طلحة وأبـــا دجانة ومعاذ بن جبل في رهط من الأنصار فدخل علينا داخل فقال: حدث خبر. نزل تحريم الخمر فأكفأناها يومئذ وانها لخليط البسر والتمر.

١٥ـ وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ١٩٠ عن أنس بن مالك أنه قال: لقد حرمت الخمر وكانت عامة خمرهم يومئذ خليط البسر والتمر.

١٦ـ وروى الإمام مسلم في صحيحه ج٢/ص ١٩١ عن أنس بن مالك انه قال: لقد أنزل الله الآية التي حرّم الله فيها الخمر وما بالمدينة شراب يشرب إلا من التمر.

١٧ـ وجاء في زاد المعاد للإمام ابن قيّم الجوزية ج٣/ص ١٥٧: روى النسائي وابن ماجه في سننهما من حديث هشام بن عروة عن أبيه عن عائشة رضي الله عنها قالت: قال: رسول الله ﷺ: كلوا البلح بالتمر فإن الشيطان إذا نظر إلى ابن آدم يأكل البلح بالتمر يقول بقي ابن آدم حتى أكل الحديث بالعنيق. وفي رواية كلوا البلح بالتمر فإن الشيطان يحزن إذا رأى ابن آدم يأكله. يقول عاش ابن آدم حتى أكل الجديد بالخلق رواه البزار في مسنده وهذا لفظه قلت الباء في الحديث بمعنى مع. أي كلوا هذا مع هذا.



أقوال مأثورة عن النخيل وثمره



١) رواية غريبة في تسمية النخل
٢) أقوال بعض الحكماء البليغة عن النخيل وثمره
٣) نخلة نجران



١) رواية غريبة في تسمية النخل




ألأشـــــوريين إعتـــبروا ألنخلــــه شـجره ألحيـــاه

لقد جاء في كتاب شجرة العذراء تأليف توفيق الفكيكي ص ١٣: (رواية غريبة في تسمية النخيل: روى العلامة الجليل السيد نعمة الله الجزائري (رح) في الأنوار النعمانية: إن الله أمر الملائكة فوضعوا التراب الذي خلق منه آدما في المنخل ونخلوه فما كان لبابا صافياً أخذ لطينة آدم (ع) وما بقي في المنخل خلق الله منه النخلة وبه سميت لأنها خلقت من تراب بدن آدم وهي (العجوة). وكان آدم يأنس بها في الجنة ولما هبط إلى الأرض استوحش بمفارقتها وطلب من الله سبحانه وتعالى أن ينزل له النخلة فأنزلها وغرسها في الأرض ولما قربت وفاته أوصى إلى ولده أن يضع معه في قبره جريدة منها فصارت سنة إلى زمان عيسى (ع) ثم اندرست في زمان الفترة فأحياها النبي ﷺ. وقال: إنها ترفع عذاب القبر ما دامت خضراء وقد روى الجمهور عن النبي ﷺ أنه قال للأنصار: خضروا صاحبكم فما أقل المخضرين يوم القيامة. وقالوا: وما التخضير؟ قال ﷺ: جريدة خضراء توضع من أصل اليدين الى أصل الترقوة).



٢) أقوال بعض الحكماء البليغة عن النخيل وثمره



لقد قيل قديماً وحديثاً أقوال بليغة نثراً وشعراً عن النخيل وثمره ومن هذه الأقوال الحكيمة:

١ ـ وقد ذكر بلكرف عن النخيل (إنها خبز البلاد ومادة الحياة وعماد التجارة) ص ٨٢ من كتاب شجرة العذراء تأليف توفيق الفكيكي.

٢ ـ وقد جاء في كتاب صفة الصفوة للإمام العالم ابن الجوزي ص ٨٥ ـ ٨٦ (عن ابن شوذب قال: كان عروة بن الزبير إذا كان أيام الرطب ثلم حائطه فيدخل الناس فيأكلون ويحملون. وكان إذا دخله ردّد هذه الآية فيه حتى يخرج منه (ولولا إذ دخلت جنتك قلت ما شاء الله لا قوة إلا بالله حتى يخرج) (الكهف: ٣٩).

٣ ـ وجاء في كتاب (النخلة سيدة الشجر تأليف عبد القادر باش أعيان العباسي ص ٩: (قال أبو حاتم سهل بن محمد بن عثمان السجستاني البصري المتوفي سنة ٢٤٨ هـ (٨٦٢م): (النخلة سيدة الشجر).

٤ ـ ولقد ذكر الإمام العلامة ابن قيّم الجوزية في كتابه زاد المعاد ج٣/ص ١٥٩ (المطبعة المصرية) عن التمر: (فاكهة وغذاء ودواء وشراب وحلوى).

٥ ـ وجاء في كتاب (مختصر تفسير ابن كثير) اختصار وتحقيق الاستاذ محمد علي الصابوني أستاذ التفسير بجامعة الملك عبد العزيز المجلد الثاني الطبعة السابعة ص ٤٤٩: (قال عمرو بن ميمون: ما من شيء خير للنفساء من التمر والرطب).

٦ ـ وقال الإمام جعفر بن محمد الصادق: (نعمت العمة لكم النخلة وعمرها كعمر الانسان وتلقيحها كتلقيحه) من كتاب شجرة العذراء تأليف توفيق الفكيكي.

٧ ـ وقال امرؤ القيس في معلقته الشهيرة:

وفرع يزين المتن أسود فاحم … أثيث كقنو النخلة المتعثكل

غدائره مستشزرات إلى العلى … تضل المدارى في مثنى ومرسل

الفرع: الشعر. مستشزرات: مرتفعات. الغدائر: خصل الشعر. المدارى: الأمشاط. القِنو: العذق. المتعثكل: ذات عذوق .

وقال أيضاً:

كأن قلوب الطير رطبا يابسا … لدى وكرها العناب والحشف البالي

وقال الشاعر:

كن كالنخيل عن الأحقاد مرتفعا … بالطوب يُرمى فيُلقي أطيب الثمر

١٠ ـ وقال السرى الرفاء المتوفي سنة ٣٦٦هـ:

فالنخل من باسق فيه وباسقة … يضاحك الطلع في قِنوانه الرُّطبا

أضحت شماريخه في النحر مُطْلعة … إما ثريّا وإما مِعْصما خَضِبا

١١ ـ وقال آخر في البلح الأخضر:

أما ترى النخل قد نثرت بلحا … جاء بشيرا بدولة الرُّطب

مكاحلاً من زمرد خرطت … مُقمَّعات الرؤوس بالذهب

مقمعة: ذات قمع وهو ما التزق بأعلى التمرة.

١٢ ـ وقال آخر في البلح الأحمر:

أنظر إلى البُسْر قد تبدى ولونه قد حكى الشقيقا
كأنما خوصه عليه زبرجد مثمر عقيقا

١٣ ـ وقال زهير بن أبي سلمى:

وهل ينبت الخطّي إلا وشيجة وتغرس إلا في منابتها النخل

١٤ ـ وقال حسان:

فإنا ومن يهدي القصائد حولنا كمستبضع تمرا إلى أهل خيبرا

١٥ ـ وقال أمير الشعراء أحمد شوقي:

أهذا هو النخل ملك الرياض أمير الحقول عروس العزب
طعام الفقير وحلوى الغني وزاد المسافر والمغترب
فيا نخلة الرمل لم تبخلي ولا قصرت نخلات الترب

والنخلة شبيهة بالإنسان فقد جاء في مجلة العربي ـ العدد ٢٦٨ ربيع الثاني ١٤٠١هـ ـ مارس ١٩٨١ ص ٧٤: (ويقول كمال الدين القاهري صاحب كتاب النبات والحيوان: إن النخلة تشبه الانسان. فهي ذات جذع منتصب ومنها الذكر والأنثى. وإنها لا تثمر إلا إذا لقحت. وإذا قطع رأسها ماتت، واذا تعرض قلبها لصدمة قوية هلكت. واذا قطع سعفها لا تستطيع تعويضه من محله كما لا يستطيع الانسان تعويض مفاصله. والنخلة مغشاة بالليف الشبيه بشعر الجسم في الانسان. فهل لا تكون هذه الصفات شبيهة بصفات البشر).





منظر عام لنخيل البصرة

٣) نخلة نجران



لقد جاء في معجم البلدان للشيخ العلامة ياقوت الحموي: (وكان أهل نجران يومئذ على دين العرب يعبدون نخلة لهم عظيمة بين أظهرهم لها عيد في كل سنة فإذا كان ذلك العيد علّقوا عليها كل ثوب حسن وجدوه وحلي النساء. فخرجوا إليها يوما وعكفوا عليها يوما. فابتاع فيميون رجل من أشرافهم وابتاع صالحاً آخر. فكان فيميون إذا قام الليل في بيت له أسكنه إياه سيده. استسرح له البيت نوراً حتى يصبح من غير مصباح فأعجب سيده ما رأى منه فسأله دينه فأخبره به وقال لـه فيميون: إنما أنتم على باطل وهذه الشجرة لا تضر ولا تنفع. ولو دعوت إلٰهي الذي أعبده لأهلكتها. وهو وحده لا شريك له فقال سيّـده: إفعل فإنك إن فعلت هذا دخلنا في دينك وتركنا ما نحن عليه. فقام فيميون وتطهّر وصلى ركعتين ثم دعا الله تعالى عليها. فأرسل الله ريحا فجَعَفَتْها من أصلها، فألقتها. فعند ذلك اتبعه أهل نجران فحملهم على الشريعة من دين عيسى بن مريم. فمن ذلك كانت النصرانية بنجران من أرض العرب). ص ٢٦٦ ـ ٢٦٧ من كتاب معجم البلدان للشيخ الإمام شهاب الدين أبي عبدالله ياقوت بن عبدالله الحموي المجلد الخامس (دار صادر للطباعة والنشر ودار بيروت للطباعة والنشر).



(احدى مناظر حدايق النخيل)

تعريف النخلة وأجزائها وثمرها



١) التعريف في معاجم اللغة العربية
٢) التعريف بالنخلة في كتب الحكماء والأدباء
٣) التعريف بالنخلة وأجزائها وثمرها في الكتب العلمية الزراعية



١) التعريف في معاجم اللغة العربية



لقد جاء في لسان العرب تأليف العلامة أبي الفضل جمال الدين محمد بن منظور في المجلد ١١ ص ٦٥١:

(نخل: نخل الشيء ينخله نخلاً وتنخله وانتخله: صفاه، واختاره، وكل ما صفي ليُعْزَل لُبابه فقد انْتُخِل وتُنُخِّل. والنُّخالة: ما تُنُخِّل منه والنَّخل: تنخيلك الدقيق بالمُنْخُل لتعزل نخالته عن لُبابه. والنُّخالة أيضاً: ما نُخِلَ من الدقيق ونخل الدقيق غربَلته. والنخالة أيضاً ما تبقى في المنخل مما يُنخل.

وانتخلت الشيء: استقصيت أفضله، وتنخلته: تخيرته. ورجل ناخل الصدر أي ناصح. واذا نخلت الأدوية لتستصفي أجودها قلت: نخلت وانتخلت. فالنخل التصفية والانتخال: الاختيار.

وانتخلت الشيء: استقصيت أفضله، وتنخلته تخيرته. وفي الحديث: لا يقبل الله من الدعاء إلا الناخلة أي المنخولة الخالصة.

والنخلة: شجرة التمر، الجمع نخل ونخيل وثلاث نخلات. واستعار أبو حنيفة النخل لشجر النارجيل تحمل كبائس فيها الفَوْفَل أمثال التمر.

وقال: وأهل الحجاز يؤنثون النخل، وفي التنزيل العزيز: والنخل ذات

الأكمام. وأهل نجد يذكرون، قال الشاعر في تذكيره:

كنخلٍ من الأعراض غير مُنبقٍ

قال: وقد يشبه غير المخل في النبتة النخل ولا يسمى شيء منه نخلاً كالدوم والنارجيل والكاذي والفوفل..

وفي حديث ابن عمر: مثل المؤمن كمثل النخلة بالخاء المعجمة وهي واحدة النخل.

وأبو نخلة: شاعر معروف كُني بذلك لأنه ولد عند جذع نخلة... ونخلة: موضع وذو النُّخَيل: موضع.

أبو منصور: في بلاد العرب واديان يعرفان بالنخلتين. أحدهما باليمامة ويأخذ الى قرى الطائف. والآخر يؤخذ الى ذات عرق. والمنخل، بفتح الخاء مشددة: اسم شاعر، ومن أمثال العرب في الغائب الذي لا يرجى إيابه: حتى يؤوب المنخل، كما يقال حتى يؤوب القارِظ العنزي، قال الأصمعي: المُنخَل: رجل أرسل في حاجة فلم يرجع، فصار مثلا يضرب في كل من لا يرجى. يقال لا أفعله حتى يؤوب المنخل والمتنخّل: لقب شاعر من هذيل.

وجاء في لسان العرب مجلد ١٢/ص ٤٨٤ القشيم: قشم: الأكل وقيل شدة الأكل وخَلْطه. قَشَمَ يقشم قشماً، والقشام: اسم لما يؤكل. والقشامة رديء التمر، عن أبي حنيفة، والقشام والقشامة: ما وقع على المائدة ونحوها مما لا خير فيه أو ما بقي فيها من ذلك.

وجاء في القاموس المحيط (الطبعة الثانية) ج٤/ص ٥٧ (نَخَله)... صفاه واختاره. والنُّخالة بالضم.. ما بقي في المنخل.

النَخْل مؤنث كالنخيل ويذكر واحده نخله جمعها نخيل.

وجاء في القاموس المنجد الطبعة العشرون ص ٢٦:

البتلاء: فسيلة النخلة التي استغنت عن أمّها.

المُبْتِل: النخلة انقطعت عنها فسيلتها فاستغنت بنفسها للواحد وللجمع.

وجاء في لسان العرب مجلد ٦ ص ٤٢: الجمسة: القطعة اليابسة من التمر. والجمسة: الرطبة التي رطبت كلها وفيها يُبْس. الأصمعي: يقال للرطبة والبسْرة اذا دخلها كلها الإرطاب وهي صلبة لم تنهضم بعد فهي جُمسه... وقال الزمخشري الجَمَسُ، بالفتح الجامد، وبالضم. جمع جُمسه وهي البُسْر التي أرطب كلها وهي صُلبة لم تنهضم بعد.

وجاء في لسان العرب مجلد ٢ ص ٤١٤ (البلح: الخلال: وهو حمل النخيل ما دام أخضر صِفارا كحصرِم العنب، واحدته بلحة. الأصمعي: البلح هو السَّيابُ. وقد أبلحت النخلة إذا صار ما عليها بلحا. وفي حديث ابن الزبير: أرجعوا، فقد طال البلح، ابن الأثير: هو أول ما يرطب البُسْر. والبلح قبل البُسْر لأن أول التمر طلع ثم خلالٌ ثم بَلح ثم بُسْرٌ ثم رطبٌ ثم تمرٌ.

وفي لسان العرب مجلد ٩ ص ٢٩٦: الكرنافة: كرنف: الكِرْناف والكُرناف: أصول الكَرَب التي تبقى في جذع السعف، وما قطع من السعف فهو الكَرَب. الواحدة كُرنافه وكِرنافه، وجمع الكُرناف والكِرناف كرانيف. ابن سيدة: الكُرنافة والكِرنافة والكُرنوفة أصل السعف الغليظ الملتزق بجذع النخلة. وقيل الكرانيف: أصول السعف الغلاظ العِراض التي اذا يبست صارت أمثال الأكتاف.

.... والقرآن في الكرانيف يعني أنه كان مكتوباً عليها قبل جمعه في الصحف.

وكَرْنف النخلة: جرد جذعها من كرانيفه وفي لسان العرب مجلد ٥ ص ١٠٨: القطمير والقِطمار: شق النواة، وفي الصحاح القطمير: القشرة الدقيقة

التي على النواة بين النواة والتمر ويقال: هي النكتة البيضاء التي في ظهر النواة التي تنبت منها النخلة. وما أصبت منه قطمير أي شيئاً.

لسان العرب مجلد (١) ص ٤٢٠:

الرُّطب: نضيج البُسْر قبل أن يُتْمر، واحدته رُطَبَة. قال سيبويه: ليس رُطب بتكسير رُطَبَة. وإنما الرُّطب كالتمر واحد اللفظ مذكر، يقولون هذا الرطب. ولو كان تكسيراً لأنّثوه. وقال أبو حنيفة الرُّطب البُسْر إذا انهضم فلان وفي الصحاح: الرطب. من التمر معروف. الواحدة رُطبة وجمع الرطب أرطاب ورِطاب أيضا مثل رُبع ورِباع وجمع الرُطبة رُطباتٌ ورُطب.

وجاء في القاموس المحيط للفيروز آبادي ج١/ص ٧٦ الطبعة الثانية: الرَّطب ضد اليابس وكصُرَدٍ نضيج البُسر. وأرْطب النخل: حان أوان رطبه وفي قاموس المنجد ص ٢٦٦ (الطبعة العشرون).

رَطب ـ رَطابة البُسْر: صار رُطبا، الرُطب الواحدة رُطَبَة ج رِطاب وأرطاب: ما نضج من البُسْر قبل أن يكون تمراً. الرَطب والرَطيب: ضد اليابس. عيش رَطيب. أي هنيء.

لسان العرب مجلد ١٣ ص ١٢٧: محلقن: حلقن: الحُلقانة والحُلقان من البُسْر: ما بلغ الأرطاب ثلثيه وقيل الحُلقانة للواحد، والحلقان للجمع وقد حَلقن البُسْر، وهو محلقن إذا بلغ الإرطاب ثلثيه وقيل: نونه زائدة. ورطب مُحلقم ومُحَلقِن وهي الحُلقانة والحُلقامة: وهي التي بدا فيها النضج من قِبَل قمعها. فإذا أرطب من قِبَل الذنب فهي التذنوبة. أبو عبيد: يقال للبُسْر اذا بدا فيه الإرطاب من قِبَل ذنبه مُذنب، فإذا بلغ فيه الإرطاب نصفه فهو مُجزع. فإذا بلغ ثلثيه فهو حُلقان ومُحلقن.

لسان العرب مجلد ٧ ص ٣٣٦: شمطانة: الشمط الخلْط، يقول: اختلط في ذنبها بياض وغيره.

أبو عمرو: الشمطان الرطب المُنصف والشمطانة: البُسْرة التي يُرْطب جانب منها ويبقى سائرها يابساً.

وفي لسان العرب مجلد ٦ ص ١٥٤: غسيسة: الغسيسة والمُغسسة والمَغسوسة: البُسْر التي ترطب ثم يتغير طعمها. وقيل هي التي لا حلاوة لها. وهي أخبث البُسْر وقيل الغسيسة والمُغسسة والمغسوسة البُسْرة تُرطب من حول تُفْروقها. ونخلة مغسوسة ترطب ولا حلاوة لها. والغُسُس: الرُّطب الفاسد الواحد غسيس.

وفي المجلد ٣/ص ١٧١: ربيد: تمر ربيد نضد في الجرار أو في الحب ثم نضح بالماء. وربد الرجل إذا اكتنز التمر في الربائد وهي الكراجات.

وفي لسان العرب مجلد ٨/ص ٤٨: مجزع البُسْرة المُجزعة ومُجَزَّعه ومُجَزِّعه: إذا بلغ الإرطاب ثلثيها وتمر مُجَزَّع ومُجَزِّع ومُتَجَزِّع بلغ الإرطاب نصفه، وقيل: بلغ الإرطاب من أسفله إلى نصفه، وقيل إلى ثلثيه، وقيل بلغ بعضه من غير أن يحد وكذلك الرطب والعنب وقد جَزَّع البُسْر والرطب وغيرهما تجزيعا فهو مُجَزَّع.

قال المعري المُجَزِّع، بالكسر، وهو عندي بالنصب على وزن مخطَّم، قال الأزهري وسماعي من الهجريين رطب مُجَزِّع بكسر الزاي كما رواه المعري عن أبي عبيد. ولحم مُجَزَّع ومُجَزِّع، فيه بياض وحمرة ونوى مُجَزّع إذا كان محكوما.

وجاء في القاموس المحيط الطبعة الثانية ج٤/ص ٥٧ (نَخَله)... صفاه واختاره.

وجاء في القاموس المحيط للفيروز آبادي الجزء الرابع الطبعة الثانية ص ٣٦١ (العَجْوة بالحجاز التمر المحشِيّ وتمر بالمدينة).

وفي صفحة ٣٩٣ (المَعْو) الرُّطب والبُسْرُ عمّه الإرطاب.

وفي ج١/ص ٢٧١ (الشَدْخ) كالمنع الكسر.. والمُشدخ كمُعَظّم بُسْر يغمز حتى ينشدخ وفي ج١/ص ٢٧٢ (الشِمراخ) بالكسر العِتكال عليه بُسْر أو عنب.

وفي ج٤/ص ٣٥٠ (العُرجون) كزُنبور العذق.. أو عود الكِباسة.

وفي ج٣/ص ٢٧١ (العَذق) النخلة بحملها ج أعذق وعِذاق وبالكسر القِنو منها والعنقود من العنب.



حدائق النخيل الغناء

٢) التعريف بالنخلة في كتب الحكماء والأدباء



لقد جاء في صحيح مسلم (دار الكتب العلمية) (الزهو: هو البسر الملون الذي ظهر فيه الحمرة والصفرة) (صحيح مسلم ج٢/ص ١٩٠) وجاء أيضاً: (الفضيخ بمعنى المفضوخ أي المكسور والمشروخ من البسر والتمر) (صحيح مسلم ج٢/ص ١٨٩).

وجاء في كتاب (كلمات القرآن تفسير وبيان) لفضيلة الأستاذ الشيخ حسنين مخلوف مفتي الديار المصرية وعضو جماعة كبار العلماء (لينة: نخله أو نخلة كريمة. اما في المجلد الثامن في الجزء الثامن والعشرين الطبعة الثامنة من كتاب (في ظلال القرآن) تأليف سيد قطب جاء في ص ٣٥: (واللينة الجيدة من النخل، أو نوع جيد منه معروف إذ ذاك). وجاء في كتاب صفوة الصفوة ج١/ص ١٣٣: المربد (بوزن مبرد) الموضع الذي يجفف فيه التمر.

وجاء في كتاب اللؤلؤ والمرجان ص ٣٧٦: أُبِّرَت: أبرت النخل أبرا من باب ضرب وقتل: لقحته وأبرته تأبيراً مبالغة وتكثير. وجاء في كتاب ـ تفسير الجلالين ـ في سورة الرحمن آية (١١) ذات الأكمام: أوعية طلعها وفي سورة الشعراء آية (١٤٨) (ونخل طلعها هضيم: لطيف لين). وفي سورة الأنعام آية

٩٩ (ومن النخل من طلعها: أول ما يخرج منها والمبتدأ (قنوان) عراجين (دانية) قريب بعضها من بعض.

وفي سورة ق آية ١٠ ﴿والنخل باسقات﴾ طوالا.. ﴿لها طلع نضيد﴾ متراكب بعضه فوق بعض. وفي سورة الرعد آية ٤ (ونخيل صنوان) جمع صنو وهي النخلات يجمعها أصل واحد وتتشعب فروعها (وغير صنوان) منفردة. وفي سورة الحشر آية ٥ (من لينة): نخلة.

ويقول العلامة المولود بالكوفة سنة ٢١٣هـ أبي محمد عبدالله بن مسلم بن قُتَيْبة في كتابه أدب الكاتب الطبعة الرابعة (مكتبة السعادة بمصر) ص ٨٠ (الكِرنافة) أصل السَّعفة التي تَيْبَس، وجمعها كَرَانيف، و(الكَرَبة) التي تيبس فتصير مثل الكتف و(الجَريد)، و(العُسُب) السَّعف، واحدها عَسيب، و(الكَثَر)، و(الجَذَب) الجُمَّار، وهو قُلْبُ النخلة وقَلْبها، وقِلْبها والجمع قِلَبةٌ، وصغار النخل (الأشَاء)، والوَدِيُّ، الفسيل، واحدها وَدِية، وأول حمل النخل (الطَّلْع) فإذا انشق فهو (الضَّحْكُ) وهو (الإغْريض) ثم (البلح) ثم (السَّيَّاب) ثم (الجَدَال) إذا استدار واخضرّ قبل أن يشتد، ثم (البُسْرُ) إذا عظم، ثم (الزّهْو) إذ احمر، يقال أزْهى يُزْهِى، فإذا بدت فيه نقط من الإرطاب فهو مُوَكِّتٌ فـإن كان ذلك من قبل الذنب فهي (مُذَنّبة) وهو (التُّذنوب) فإذا لانت فهي (ثَمْدة) فإذا بلغ الإرطاب نصفها فهي (مُجَزِّعة) فإذا بلغ ثلثيها فهي (حُلْقانة) فإذا عَمَّها الإرطاب فهي (مُنْسَبِتة).

و(الخُلْب) اللِّيف، واحدة خُلبة وأهل الحجاز يسمون الدِّبْس (الصَّقْرَ) و(العَفَارَ) و(الإبارُ) تلقيح النخل.

و(الجِباب) و(الجَباب) و(الجَداد) و(الجِداد) و(الجَرام) و(الجِرام) و(القِطاع) و(القَطاع) كله الصِّرام وهو (فُحّال النخَل) ولا يقال فَحلٌ.

ويستطرد العلامة ابن قتيبة ويقول في كتابه المذكور ص ٨١ (والعَذْق)

النخلة نفسها و(العِذْقُ) الكِباسة، وعودها (عُرْجون) و(إهان) و(الشِّمْراخ) و(العِثكال) ما عليه البُسْر وموضع التمر الذي يجمع فيه إذا صُرِم (المِرْبدْ) ويسمى (الجَرين) أيضا وجِماع النخل (الصَّوْر) و(الحائِش) ولا واحد له.

وجاء في كتاب جواهر الأدب الجزء الثاني ص **٣٢١** تأليف السيد أحمد الهاشمي (المكتبة التجارية الكبرى) (الطلع ما يطلع من النخلة ثم يصير تمراً إن كانت انثى فإن كانت ذكراً لم يصر تمراً بل يؤكل طرياً أو يترك على النخل أياما حتى يصير فيه شيء أبيض فتلقح به الأنثى، والقنوان جمع قنو وهو التمر كالعنقود من العنب..

... البُسْر: البلح قبل أن يرطب فإذا انتهى نضجه فرطب.





٣) التعريف بالنخلة وأجزائها وثمرها في الكتب العلمية الزراعية



جاء في كتاب ـ نخلة التمر ـ تأليف الأستاذ عبد الجبار البكر ـ خريج جامعة كاليفورنيا ووكيل وزارة الزراعة العراقية سابقاً ومدير محطة تجارب البستنة في مزرعة الزعفرانية (القريبة من بغداد) والأستاذ بكلية الزراعة العراقية ـ ص ٢ (النخل: شجرة التمر واحدته نخلة والنخيل اسم جمع لا جمع نخلة وهو يذكر ويؤنث فنقول هو النخل وهي النخل. أما النخيل فمؤنثة.

وجاء في كتاب ـ نخلة التمر ـ عبد الجبار البكر ـ ص ٢١٠ (ينتسب نخل التمر إلى: الرُّتبة بالمي Palmae ـ وإلى العائلة ـ بالميسي Palmaceae ـ وإلى الجنس ـ فينكس ـ Phœnix ـ وإلى النوع (سبيشز) Species ـ داكتيلفرا Dactylifera ـ وذلك بحسب تصنيف لينيس Linnaeus تعتبر الرتبة بالمي Palmae التي ينتمي اليها نخل التمر من أعظم وأهم الرتب النباتية التي عرفها الإنسان.

وأن أنواع النخل المنتسب لهذه الرتبة منتشر في المناطق الحارة والشبه الحارة من العالم. ولبعضها القدرة على أن يعيش في المناطق المعتدلة. ومن أهم أنواع النخل فائدة لبني البشر النوعان: نخل التمر Phœnix dactylefer المنتمي

للجنس - فينكس Phœnix، ونخل النارجيل (جوز الهند Cocos nuciferal المنتمي للجنس Cocos).

وجاء في نفس المصدر ص ٢٢٣ (البارضة: النبتة عند أول نشأتها من البذرة). وفي ص ٢٢٦ (النقير: السرة الكائنة وسط ظهر النواة) وفي ص ٢٨٦ (الفتيل: جزء التمرة الذي يحتل أخدود النواة طولاً) وفي نفس الصفحة (النواة: هي ذلك الجسم المستطيل الصلب الذي يحتل وسط التمرة) (النواة الجمع نوى وتسمى البذرة، العجمة والجمع بذور. عجم وتسمى في البصرة ونجد: قصمة والجمع قصم. وفي بغداد، والحساء، وليبيا تسمى نواية (نواة).

وجاء في كتاب نخلة التمر - عبد الجبار البكر - ص ٢٤٦ (تتكون الثمرة الناضجة من نواة صلبة محاطة بغلاف ورقي هو القِطمير Endocarp يفصل النواة عن القسم اللحمي الذي يؤكل). وفي ص ٢٤٧: (وقاعدة التمرة مغطاة بقِمَع هو بقايا الكم Perianth اليابس المتصلب الذي يوصل التمرة بالشمراخ) (القمع ويسمى ثفروق. وفي العراق والحسا يسمى: عنق - وفيالحجاز تفراق...) وفي ص ٢٢٥ (السعف: مفردها سعفة وهي عبارة عن ورقة مركبة ريشية كبيرة جداً). وفي ص ٢٢٧: (تتكون السعفة الكاملة النمو من قسمين: القسم الأعلى المنتشر المسمى بالنصل Blade والذي يشمل منطقتي الخوص والشوك. أما القسم الأسفل فهو السويق Petiole أو قاعدة السعفة وتسمى الكُرْبة أو الكرنافة). وفي نفس الصفحة (تبرزل حيث تكون أطراف بعض سعف رأس النخلة مزدوجاً أي أن نصل السعفة وعلى بعد (٦٠ الى ١٠٠ سم) من نهاية السعفة متشعباً الى نصلين متشابهين متقاربين).

وجاء في كتاب نخلة التمر - عبد الجبار البكر - ص ٢٢٨: (الخوص أو الوريقات التي تنتشر على جانبي الجريدة..) (الشوك: تحتل الأشواك الجزء الذي بين السويق ومنطقة الخوص...) وفي ص ٢٢٩: (الكربة أو قاعدة

السعفة) وجاء في ص ١٩ : (العرجون القديم: أصل العذق يعوج ويبقى على النخل يابساً. الجمع عواجين) وفي ٢٢١ : (العرجون: ساق العذق) وفي ص ٢٣٦ : (عرجون: ساق تحمل عند نهايتها عدداً من الشماريخ... العرجون: هو الساق التي توصل شماريخه الثمار برأس الأم وتسمى في منُطقة شط العرب: عسقة والجمع عسق ويقال للعرجون: الطريدة... وبفعل الاستمرار بالتمر وثقل الثمار المتزايد يتقوس العرجون وتتدلى الشماريخ الى أسفل وتسمى النورة عند ذلك عذقاً. وفي ص ٢٢١ : (العراجين جمع عرجون والعرجون ساق العذق. العذق والجمع عذوق. ويسمى القنو والجمع القنا ويسمى المطو والجمع المطاء ويسمى الكباسة والجمع الكبائس ويسمى بمنطقة شط العرب عثق والجمع عتوق ويسمى في مصر سباطة والجمع سباطات).

وجاء في كتاب نخلة التمر - عبد الجبار البكر - ص ٢٣٦ (... والشمراخ والجمع شماريخ. هو الذي عليه الثمار ويقال له الشمروخ، الاتكال، الاثكلول، العثكال، العثكول). وفي ص ٢٣٥ : (الجُف ويسمى: الكافور، الهراء، القيقاء، السابياء) ويستطرد ويقول في نفس الصفحة: (الجُف: وهو الوعاء أو الغلاف المحيط بمجموعة الأزهار). وفي ص ٢٣٤ : (الطلع جمع طلعة: والطلعة مجموعة الأزهار والغمد المحيط بها وتطلق على المجموعة الزهرية داخل الغلاف أو الغمد) وفي ص ٢٣٥ : (الاغريض أو الطلع او الوليع: وهو ما في جوف الجف من الأزهار أو الشماريخ). وفي ص ٣٢ : (الاغريض: ما في داخل الطلعة). وفي ص ٣١ : (القنو: العذق) وفي ص ٢٣٣ : (رواكيب: جمع راكوب وهو الفسيل المرتفع عن الأرض والملاصق للجذع ويقال له الرادف، العاق). وفي ص ١٩ : (النسغ بضم النون وتسكين السين المهملة: - ماء يخرج من الشجرة إذا قطعت). وفي ص ٣٢ : (الحشفة - التمرة اليابسة) وفي ص ٣٣ : (الكرنيب ويسمى المجيع - تمر يعجن بلبن).

وجاء في كتاب النخلة سيدة الشجر تأليف عبد القادر باش أعيان

العباسي ص ٥١ (نعوت التمر: قال ابن دريد: تمر حمت ـ شديد الحلاوة ـ ويقال تمر ـ خندريس ـ قديم ـ والصيغل التمر الذي يلتزق بعضه ببعض ويكتنز فإذا فلقته رأيت فيه كالخيوط.

وفي ص ٥٥ يقول: (قال أبوعبيد تمرت القوم، اتمرهم: أطعمتهم التمر، صاحب العين. وتمرتهم كذلك، أبو عبيد، اتمر القوم: كثر عندهم التمر (كتاب النخل لابن سيده الأندلسي وجه ٦٥ ـ ٧٥).

وجاء في كتاب شجرة العذراء تأليف توفيق الفكيكي ص ١٢: (عرف الخليل بن أحمد الفراهيدي وأبو عبيد والأصمعي وغيرهم من أئمة اللغة (النخل) فقالوا: إنها شجرة التمر وجمعها نخل ونخيل ونخلات. يذكر ويؤنث وقد نطق بذلك القرآن الكريم (كأنهم أعجاز نخل خاوية) (وأعجاز نخل منقعر). وقيل إنه مأخوذ من نخل المنخل لاستخلاصه. كاستخلاص اللباب بالنخل. وانتخل الشيء وتنخله. والنخيل وجيه القوم والقبيلة وفي ذلك يقول الفرزدق:

هو المبتني بالسيف والمال ما غلا إذا قام في يوم الحبان نخيلها

وجاء في (شجرة العذراء) ص ٨٣: (الفسيلة: النخلة الصغيرة وتسمى الودية كهدية ورئد وجمعها أرءاد وإذا كانت فوق الفسيلة تسمى أشاءة وجمعها الأشاء. واذا كثر الفسيل حول النخلة يقال له الشكير.

الهراء: الفسيل بلغة قوم وهو الطلع بلغة آخرين. وفي نفس المصدر ص ٨٢: (الطلع هو الكافور وجمعه كوافير: العسلوج: ما أخضر ولان من أغصان الشجر وقيل هو الشمراخ العرجون القديم: العذق اليابس...

الكرب: أصول السعف الغلاظ...

السعفة جمعها سعف: فرع النخلة وقيل أغصان النخل ما دامت بالغوص والجريد سعف النخل والواحدة جريدة والعسيب: جريدة من النخل

مستقيمة دقيقة يكشط عنها خوصها. الجمار (الجمارة) قلب النخلة وشحمتها والليف: هي الألياف بين الكرب والمحيطة بالجذع الى قمة النخلة).

وجاء في ص ٥٨٥/ج ٢١ مـن كتاب الحاوي:

(جمار: هو لب النخلة الذي يكون في قمتها وهو قلب النخل ويقال أيضاً قلبها في الضم...)

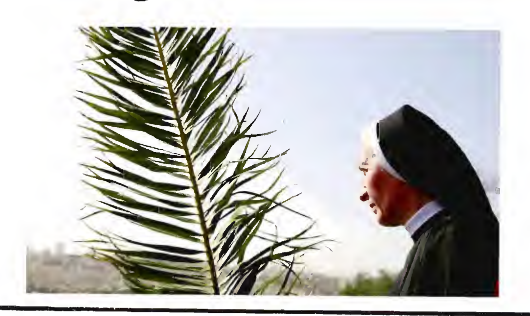
وجاء في كتاب النخيل تأليف يوسف جبريل أبو الفرج ص ١٣ : (القنو: العذق النخلة المتعثكلة: هي التي خرجت عثاكيلها أي قنوانها. والمتعثكل: هو المتداخل لكثرته.





الفصل الرابع

نخلة البتول العذراء



١) الآية الكريمة

٢) ما ذكر في كتاب مختصر تفسير ابن كثير

٣) ما ذكر في كتاب جامع البيان في تفسير القرآن

٤) ما ذكر في كتاب صفوة التفاسير

٥) ما ذكر في كتاب تفسير الجلالين

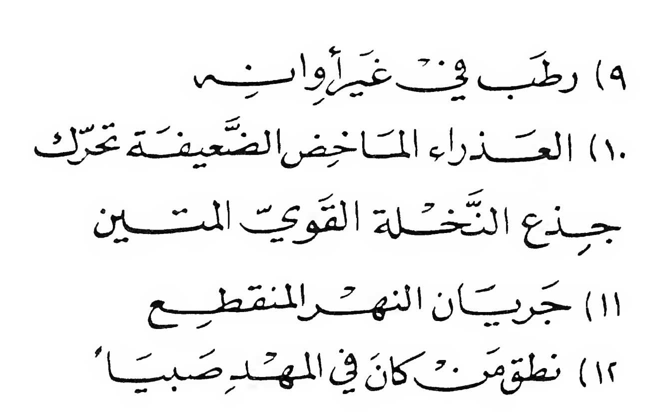
٦) وجعلنا ابن مريم وأمه آية (المؤمنون ٥٠)

العذراء الحامل ولم يمسسها بشر

٧) إحياء جذع النخلة اليابس

٨) نخلة تثمر بدون تلقيح





٩) رطَب في غيرِ أوانِه

١٠) العَذراء المَاخِض الضَّعيفَة تحرّك
جِذع النَّخلة القَويّ المتين

١١) جَريَان النهر المنقطِع

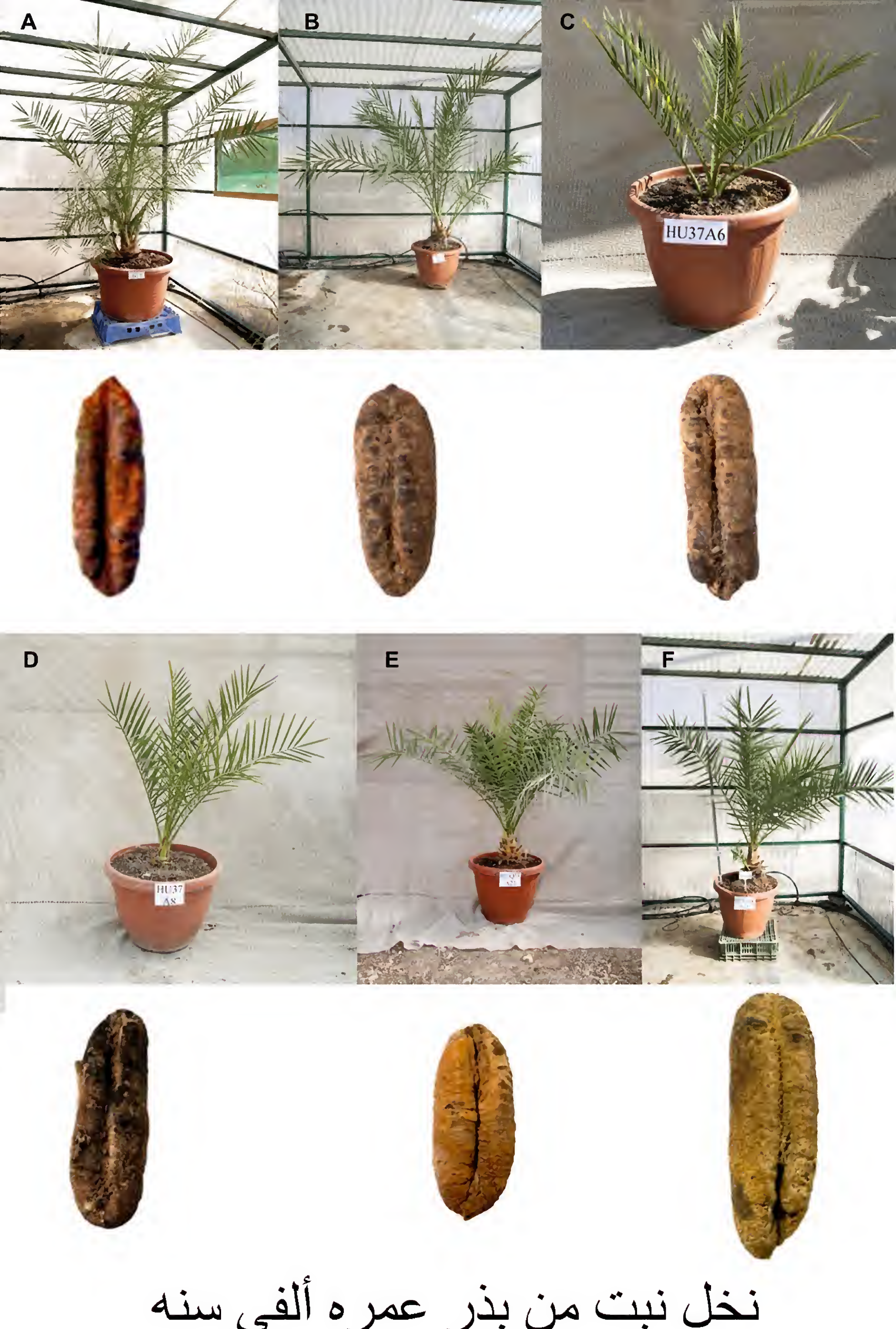
١٢) نطق مَن كانَ في المهدِ صَبيَاً



١) الآية الكريمة



قال سبحانه وتعالى جلّ جلاله وهو أصدق القائلين في محكم كتابه الكريم: ﴿فأجاءها المخاض إلى جذع النخلة قالت يا ليتني متُّ قبل هذا وكنت نسياً منسياً﴾ (٢٣) فناداها من تحتها ألا تحزني قد جعل ربك تحتك سريا (٢٤) وهزّي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً (٢٥) فكلي واشربي وقرّي عينا فإما تَرَيِّن من البشر أحد فقولي إني أنذرت للرحمن صوماً فلن أكلم اليوم إنسيا (٢٦) فأتت به قومها تحمله قالوا يا مريمُ لقد جئت شيئاً فَرِيا (٢٧) يا أخت هرون ما كان أبوك امرأ سوء وما كانت أمك بغيا (٢٨) فأشارت إليه قالوا كيف نكلم من كان في المهد صبيا (٢٩) قال إني عبد الله آتاني الكتاب وجعلني نبيا (٣٠) (مريم).



نخل نبت من بذر عمره ألفي سنه

٢) ما ذكر في كتاب مختصر تفسير ابن كثير



وجاء في كتاب ـ مختصر تفسير ابن كثيرـ اختصار وتحقيق الاستاذ الشيخ محمد علي الصابوني أستاذ التفسير بكلية الشريعة والدراسات الاسلامية بمكة المكرمة جامعة الملك عبد العزيزـ الطبعة الثانية ـ ص ٤٤٨ ـ ٤٤٩ : (فأجاءها المخاض إلى جذع النخلة) أي فاضطرها وألجأها إلى جذع النخلة في المكان الذي تنحت إليه. وقد اختلفوا فيه فقال السدي: كان شرقي محرابها الذي تصلي فيه من بيت المقدس وقال وهب بن منبه: كان ذلك على ثمانية أميال من بيت المقدس، في قرية يقال لها بيت لحم وهذا هو المشهور الذي تلقاه الناس بعضهم عن بعض ولا يشك فيه النصارى انه بيت لحم وقوله تعالى إخباراً عنها: (قالت يا ليتني مت قبل هذا وكنت نسياً منسيا) فيه دليل على جواز تمني الموت عند الفتنة فإنها عرفت انها ستبلى وتمتحن بهذا المولود الذي لا يحمل الناس أمرها فيه على السداد ولا يصدقونها في خبرها. وبعدما كانت عندهم عابدة ناسكة تصبح عندهم فيما يظنون عاهرة زانية فقالت: ﴿يا ليتني مت قبل هذا﴾ أي قبل هذا الحمل ﴿وكنت نسيا منسيا﴾ أي لم أخلق ولم أك شيئا وقال قتادة: ﴿وكنت نسيا منسيا﴾ أي شيئاً لا يعرف ولا يُذكر ولا يدري الناس من أنا. . . اختلف المفسرون في المراد بذلك من هو فقال ابن

عباس (فناداها من تحتها) جبريل ولم يتكلم عيسى حتى أتت به قومها. . . .
(أن لا تحزني) أي ناداها قائلاً لا تحزني (وقد جعل ربك تحتك سريا) عن
البراء بن عازب وعن ابن عباس السري: النهر. . . . . (وهزي إليك بجذع
النخلة) وخذي إليك بجذع النخلة قيل كانت يابسة قاله ابن عباس. . . . .
(تساقط عليك رطبا جنيا فكلي واشربي وقرّي عينا) أي طيبي نفساً. . . . . .



٢) مَا ذكِرَ في كِتاب جَامِع البيَان في تَفسيرِ القرآن



جاء في كتاب (جامع البيان في تفسير القرآن) تأليف الإمام أبي جعفر محمد بن جرير الطبري طبعة دار المعرفة المجلد الثامن الجزء ١٦/ص ٤٨ - ٥٦ : (حدثنا موسى قال ثنا عمرو قال ثنا أسباط عن السدى قال لما بلغ ان تضع مريم خرجت الى جانب المحراب الشرقي منه فأتت أقصاه وقوله فأجاءها المخاض الى جذع النخلة يقول تعالى ذكره فجاء بها المخاض إلى جذع النخلة ثم قيل لما أسقطت الباء منه أجاءها كما يقال أتيتك بزيد فإذا حذفت الباء قيل أتيتك زيدا. . . بمعنى ألجأها لأن المخاض لما جاءها إلى جذع النخلة كان قد ألجأها إليه. . . .

. . . . . . حدثنا محمد بن سهل قال ثنا اسمعيل بن عبد الكريم قال ثنى عبد الصمد بن مقعل انه سمع وهب بن منبه يقول لما اشتملت مريم على الحمل كان معها قرابة لها يقال له يوسف النجار وكانا منطلقين الى المسجد الذي عند جبل صهيون وكان ذلك المسجد يومئذ من أعظم مساجدهم فكانت مريم ويوسف يخدمان في ذلك المسجد في ذلك الزمان. . . . . قال لما حضر ولادها يعني مريم ووجدت ما تجد المرأة من الطلق خرجت من المدينة مغربة من ايلياء حتى تدركها الولادة الى قرية من ايلياء على ستة أميال يقال لها بيت

لحم فأجاءها المخاض الى أصل نخلة... فوضعته عندها... قال سمعنا بن عباس يقول ما هي إلا أن حملت فوضعت.... حدثنا الحسن قال أخبرنا عبد الرزاق قال اخبرنا معمر عن قتادة في قوله فناداها من تحتها قال الملك... عن ابن عباس فناداها من تحتها قال ناداها جبرائيل ولم يتكلم عيسى حتى أتت قومها.... عن قتادة قد جعل ربك تحتك سريا والسرىّ هو الجدول تسمية أهل الحجاز.... عن ابن عباس وهزي إليك بجذع النخلة قال كان جذعاً يابساً فقال لها هزيه تساقط عليك رطباً جنيا.... قال سمعت وهب بن منبه يقول في قوله وهزي إليك بجذع النخلة فكان الرطب يتساقط عليها وذلك في الشتاء.... عن السدى وهزي اليك بجذع النخلة وكان جذعاً منها مقطوعاً فهزته فإذا هو نخلة وأجرى لها في المحراب نهر فتساقطت النخلة رطباً جنيا فقال لها كلي واشربي وقري عينا..... يقول تعالى ذكره فكلي من الرطب الذي يتساقط عليك واشربي من ماء السرى الذي جعله ربك تحتك ولا تخشي جوعاً ولا عطشاً وقرّي عيناً يقول وطيبي نفساً وافرحي بولادتك إيّاي ولا تحزني......).



٤) مَا ذكِرَ فِي كِتَابِ صَفوَة التفاسِير



وجاء في كتاب صفوة التفاسير للأستاذ محمد علي الصابوني الأستاذ بكلية الشريعة والدراسات الإسلامية مكة المكرمة ـ جامعة الملك عبد العزيز. جاء في المجلد الثاني الجزء ١٦/ص ٢١٤ ـ ٢١٥. (فأجاءها المخاض إلى جذع النخلة) أي فألجأها ألم الطلق وشدة الولادة الى ساق نخلة يابسة لتعتمد عليه عند الولادة. (قالت يا ليتني مت قبل هذا وكنت نسيا منسيا) أي قالت يا ليتني كنت قد مِتُّ قبل هذا اليوم وكنت شيئا تافهاً لا يعرف ولا يذكر قال ابن كثير: عرفت انها ستُبلى وتُمتحن بهذا المولود فتمنت الموت لأنها عرفت أن الناس لا يصدقونها في خبرها. وبعدما كانت عندهم عابدة ناسكة تصبح عاهرة زانية ولذلك قالت ما قالت (فناداها من تحتها ألا تحزني) أي فناداها الملك من تحت النخلة قائلاً لها: لا تحزني لهذا الأمر (قد جعل ربك تحتك سريا) أي جعل لك جدولاً صغيراً يجري أمامك قال ابن عباس: ضرب جبريل برجله الأرض فظهرت عين ماء عذب فجرى جدولاً (وهزي إليك بجذع النخلة) أي حركي جذع النخلة اليابسة (تُساقط عليك رُطباً جنيا) أي يتساقط عليك الرطب الشهي الطري قال المفسرون: أمرها بهز الجذع اليابس لترى آية أخرى في أحياء موات الجذع بعد رؤيتها عين الماء العذب الذي جرى جدولاً، وذلك ليسكن ألمها وتعلم أن ذلك كرامة من الله لها (فكلي واشربي) أي كلي من هذا الرطب الشهي واشربي من هذا الماء العذب السلسبيل (وقرّي عينا) أي طيبي نفساً بهذا المولود ولا تحزني .....).



٥) مَا ذُكِرَ فِي كِتَابِ تَفْسِيرِ الجَلالَيْنِ

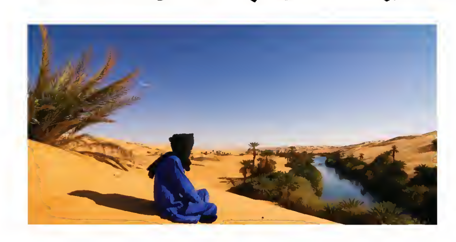


وجاء في تفسير الجلالين ـ للإمامين الجليلين جلال الدين محمد بن أحمد المحلى المتوفي سنة ٨٤٦هـ وجلال الدين عبد الرحمن بن أبي بكر السيوطي المتوفي سنة ٩١١هـ للآيات من ٢٢ ـ ٢٦ سورة مريم (فأجاءها) جاء بها (المخاض) وجع الولادة (إلى جذع النخلة) لتعتمد عليه فولدت والحمل والتصوير والولادة في ساعة (قالت يا) للتنبيه (ليتني متُّ قبل هذا) الأمر (وكنـت نسيا منسيا): شيئاً متروكاً لا يُعرف ولا يُذكر (فناداها من تحتها) أي جبريل وكان أسفل منها (أَلَّا تحزني قد جعل ربك تحتك سريا) نهر ماء كان قد انقطع (وهزي إليك بجذع النخلة) كانت يابسة والباء زائدة (تساقط) أصله بتاءين قلبت الثانية سينا وأدغمت في السين وفي قراءة بتركها (عليك رطبا) تمييز (جنيا) صفاته (فكلي) من الرطب (واشربي) من السرى (وقري عينا) بالولد. . . .) .



٦) وَجَعَلنا ابنَ مَريَمَ وأمّهُ آيَـة (المؤمنون ٥٠)

العَـذراء الحَامِل وَلَم يَـمسسْها بَشَـر



جعل الله سبحانه وتعالى ميلاد المسيـح أمراً خارقاً للعادة البشرية. وأصبح هو وأمّه آية وحجة وعلامة على خلق الله سبحانه وتعالى للبشر. فالله جلّ جلاله القادر الخالق المصور، خلق آدم من تراب من غير أب ولا أم، وخلق زوجته حواء من غير أنثى بل من ضلع آدم عليه السلام فقد جاء في كتاب قصص الأنبياء للشيخ الأستاذ عبد الوهاب النجار ص ٩: (..... الله قد أخذ ضلعاً من أضلاع آدم وخلق من ذلك الضلع حواء. وقد قال بذلك كثير من العلماء....) وجاء في كتاب النبوة والأنبياء بقلم محمد علي الصابوني الاستاذ بكلية الشريعة والدراسات الاسلامية بمكة المكرمة (الطبعة الأولى) ص ١٢٩: (... حواء وسميت بهذا الاسم لأنها خلقت من حي. ويروى عن ابن عباس انها خلقت من أحد أضلاع آدم وهو نائم دون أن يحس بألم واستدل بقوله تعالى (خلقكم من نفس واحدة وخلق منها زوجها) (النساء: ١) وقـد جاء في كتاب صحيح البخاري الجزء الرابع ـ مطابع الشعب ١٣٧٨هـ ص ١٦١: (حدثنا ابو كريب وموسى بن حزام قالا حدثنا حسين بن علي عن زائدة عن ميسرة الأشجعي عن أبي حازم عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: قال رسول الله ﷺ: (استوصوا بالنساء فإن المرأة خلقت

من ضلع أعوج ، وإن اعوَجَ شيء في الضلع أعلاه فإن ذهبت تُقيِّمه كسرته وإن تركته لم يزل أعوج فاستوصوا بالنساء) رواه البخاري .

والله سبحانه وتعالى خلق المسيح عيسى عليه السلام من السيدة العذراء مريم عليها السلام دون أن يمسّها بشر ومن العادة المألوفة ان يخلق الانسان من أب وأم.

إن مريم عليها السلام ولدت ابنها وهي عذراء ومن المعروف لدى الجميع أنها كانت تقية طاهرة عابدة مؤمنة. وهي مريم بنت عمران التي أحصنت فرجها (ومريم ابنة عمران التي أحصنت فرجها فنفخنا فيه من روحنا وصدقت بكلمات ربها وكتبه وكانت من القانتين) (التحريم : ١٢).

ومريم بنت عمران من نسل داود من سبط يهوذا (إنجيل برنابا الفصل الأول (١)) ووالدها من أشهـــر علماء بني اسرائيل؛، تقي طاهر ورع. وأمها حنّه بنت فاقود من القانتات العابدات، التي أنذرت ان تجعل ما في بطنها من الحمل مخلصاً لله ولخدمة المعبد: (إذ قالت امرأة عمران ربّ إني نذرت لك ما في بطني مُحرّراً فتقبل مني إنك أنت السميع العليم) (آل عمران ٣٥) فلما ولدت أنثى سمتها مريم أي العابدة خادمة الرب واستجاب الله سبحانه وتعالى دعاءها وقبلها قبولاً حسناً فسلك بها طريق السعداء ورباها تربية كاملة حسنة وأنبتها نباتاً زكيا: (كلما دخل عليها زكريا المحراب وجد عندها رزقاً قال يا مريم أنى لك هذا قالت هو من عند الله يرزق من يشاء بغير حساب (آل عمران ٣٧) وعظّم الله شأنها تعظيماً (وإذا قالت الملائكة يا مريم إن الله اصطفاك وطهّرك واصطفاك على نساء العالمين) (آل عمران ٤٢).

ولقد ظلت مريم عليها السلام عذراء طوال عمرها وهي طاهرة عفيفة ولها مزارات معروفة يقصدها الحجاج المسيحيون في بقاع عديدة من العالم. ومن المعروف انها بنت عم اليصابات زوجة زكريا ووالدة (أي اليصابات) يوحنا المعمدان.

ولدت مريم عليها السلام ابنها عيسى عليه السلام الـــذي جعله الله وجيها في الدنيا فأصبح رسولاً نبياً وسيداً ومعظماً وكلّم الناس وهو في المهد وعلمه الله سبحانه وتعالى الكتاب والحكمة والتوراة والإنجيل. ويخلق من الطين كهيئة الطير فينفخ فيه فيكون طيراً بإذن الله (. . . . إني أخلق لكم من الطين كهيئة الطير فانفخ فيه فيكون طيراً بإذن الله وأبرىء الأكمة والأبرص وأحيي الموتى بإذن الله؛ وأنبئكم بما تأكلون وما تدّخرون في بيوتكم. إن في ذلك لآية لكم إن كنتم مؤمنين) (آل عمران: ٤٩).

إن المسيح عيسى بن مريم عليهما السلام هو آخر أنبياء الله سبحانه وتعالى من بني اسرائيل ومحمد صلوات الله وسلامه عليه النبي الأمي العربي، آخر الأنبياء من البشر للعالم كافة.

ولقد جاء في كتاب: (أخبار الدول وآثار الأول في التاريخ) تأليف العالم الفاضل أبي العباس أحمد بن يوسف بن أحمد الدمشقي الشهير بالقرصاني) الفصل السادس والثلاثون ص ٧٢ في ذكر عيسى عليه السلام ما يأتي: (كان رجلاً أسمر يميل الى البياض مربوع القامة سبط الرأس، صغير الوجه، أفرق السن. . . يبرىء الأكمة والأبرص ويحيي الموتى بإذن الله تعالى وكان يخبر قومه بما يأكلون وما يدخرون في بيوتهم، وكان يمشي على وجه الماء والبحر فلم يبتل قدماه. . . .).

وعيسى عليه السلام رسول الله من البشر: (قد كفر الذين قالوا ان الله هو المسيح ابن مريم) (المائدة ١٧).

وقال تعالى: (. . . ما المسيح ابن مريم إلا رسول قد خلت من قبله الرسل. . . (المائدة ٧٥).

وقال تعالى: (وقضينا بعيسى ابن مريم وآتيناه الانجيل) (الحديد: ٢٧).

جاء في كتاب (قصص الأنبياء) للأستاذ الشيخ عبد الوهاب النجار (أستاذ

التاريخ الاسلامي بكلية أصول الدين) (الطبعة الثانية ص ٣٧٥) (نشأت مريم نشأة طهر وعفاف. . . مكلوءة بعناية الله محروسة بحراسته، فلما بلغت مبلغ النساء وجدت وقتا في خلوة وحدها، فلم ترع إلا بالملك جبريل الذي أرسله الله إليها جاءها على صورة فتى، فأخذها الرعب وظنته يريد بها سوءا فاستعاذت منه ووصفته بعدم التقوى (قائلة): (إني أعوذ بالرحمن منك إن كنت تقيا) والذي أميل إليه أن (إن) نافية. فأعلمها أنه مرسل من الله تعالى ليهب لها غلاما زكياً. فأخذها العجب من ذلك إذ كيف يكون لها ولد وهي لم يمسسها أحد من الناس؟ فهوّن عليها الأمر وأحال على قدرة الله تعالى وهو الإله الذي لا يعجزه شيء، ونفخ في جيب درعها فإذا هي حامل). وفي ص ٣٦٧ يقول نفس المصدر: (. . . . وكان فيما أخبرها به: أن ابنها يسمى المسيح عيسى ابن مريم وأنه يكون وجيهاً في الدنيا والآخرة وأنه يكون من المقربين، وأنه يكلم الناس في المهد وكهلاً، للإشارة إلى أنه يكلمهم في المهد بكلام إنما يصدر مثله ممن كان كهلاً، وأن الله تعالى سيعلمه الكتاب والحكمة والتوراة، ويعطيه الإنجيل أي البشارة، وانه سيكون آية للناس على قدرة الله تعالى ورحمة منه لعباده إذ نصب لهم به سبيل الخلاص مما هم فيه من أحوال يتركون فيها. إذ كان اليهود قد صاروا إلى المادية وتجاوزوا حدود الله ولم يراعوا كتابه فأحلوا حرامه وحرّموا حلاله فجاء لهدايتهم وردهم عن ضلالهم. . . .) ويقول نفس المصدر ص ٣٧٨: (ويقول البيضاوي وكان مدة حملها سبعة أشهر، وقيل ستة، وقيل ثمانية. . . وقيل ساعة. . .).

قال الله سبحانه وتعالى: ﴿إذ قالت الملائكة يا مريم إن الله يبشرك بكلمة منه اسمه المسيح عيسى ابن مريم وجيها في الدنيا والآخرة ومن المقربين (٤٥) ويكلم الناس في المهد وكهلاً ومن الصالحين (٤٦) قالت ربِّ أنّى يكون لي ولد ولم يمسسني بشر قال كذلك الله يخلق ما يشاء اذا قضى أمراً فإنما يقول له كن فيكون (٤٧) ويعلمه الكتاب والحكمة والتوراة والإنجيل). (آل عمران).

وقال سبحانه وتعالى في محكم تنزيله: ﴿واذكر في الكتاب مريم إذ انتبذت من أهلها مكانا شرقيا (١٦) فاتخذت من دونهم حجاباً فأرسلنا اليها روحنا فتمثل لها بشراً سوياً (١٧) قالت إني أعوذ بالرحمٰن منك إن كنت تقيا (١٨) قال إنما أنا رسول ربك لأهب لك غلاماً زكيا (١٩) قالت أنّى يكون لي غلام ولم يمسسني بشر ولم أك بغيا (٢٠) قال كذلك قال ربك هو علي هيّن ولنجعله آية للناس ورحمة منّا وكان أمراً مقضيا (٢١)﴾ (مريم).

وقال تعالى: ﴿والتي أحصنت فرجها فنفخنا فيها من روحنا وجعلناها وابنها آية للعالمين (٩١: الأنبياء) وقال تعالى ﴿ومريم ابنة عمران التي أحصنت فرجها فنفخنا فيه من روحنا وصدّقت بكلمات ربّها وكتبه وكانت من القانتين﴾ (١٢) (التحريم).

وجاء في كتاب (جامع البيان في تفسير القرآن) تأليف الإمام الطبري المجلد الثامن ج ١٦/ص ٤٨:ـ ٥٦: (.... قال لما حضر ولادها يعني مريم ووجدت ما تجد المرأة من الطلق خرجت من المدينة مغربة من ايلياء حتى تدركها الولادة الى قرية من ايلياء على ستة أميال يقال لها بيت لحم فأجاءها المخاض إلى أصل نخلة.... فوضعته عندها....).

إن المكان التي تنحت إليه مريم عليها السلام كان بالقرب من بيت المقدس (ايلياء) وهو بيت لحم وهذا المكان لا يشك فيه النصارى وهو المعروف بين الناس. ولقد تمنت مريم الموت لأنها عرفت انها ستبلى بمولودها ولا يصدقها أحد فيظنون أنها امرأة سوء مع أنها كانت عابدة طاهرة ناسكة ولم تكن بغيا. وكذلك كان والداها من العابدين الطاهرين. وليطمئن بالها وترتاح نفسها أوحى الله تعالى لها بألا تحزن فأظهر لها من المعجزات الكثير رأتها بعينيها مثل إحياء جذع النخلة المقطوع اليابس وجريان الماء في الجدول ولما سمعته من الملك جبريل بأن ابنها سيكلم الناس وهو في المهد. وأن الله سبحانه وتعالى سيجعله وجيهاً في الدنيا والآخرة ومن المقربين، ويعلمه الكتاب

والحكمة والتوراة والإنجيل. وأن ابنها يسمى المسيح عيسى، فاطمأن بالها وفرحت وقرّت عينها).

لقد أصبحت مريم وابنها عليهما السلام آية ومعجزة من الله للناس. فإنه من المعروف في منهج البشرية أنه يجب ان تتوفر لإنجاب إنسان شروط عديدة ومن أهم هذه الشروط وجود رجل وامرأة قادرين على الإنجاب الذي تتحكم فيه عوامل عديدة منها العمر والأمراض... الخ. ولكن هذه العوامل والشروط تتلاشى وتنعدم أمام القدرة الربانية. لأن أمر الله سبحانه وتعالى متعلق بالكاف والنون فإذا أراد شيئاً فإنما يقول له كن فيكون فهذه السيدة العذراء أنجبت المسيح عليه السلام بدون أب وآدم خلق بدون رجل او امرأة بل خلق من حمأ مسنون، وحواء خلقت من ضلع آدم، وزكريا الذي بلغ من العمر عتيا وكانت امرأته عاقراً رزق بيحيى وسيدنا ابراهيم الذي كان شيخاً كبيراً وامرأته عجوز عقيم رزقا باسحق.



٧) إحيـاء جذع النَخـلة اليـابسُ



لما حملت مريم بعيسى عليهما السلام تنحت إلى مكان بعيد عن أهلها خشية ان يعيروها بالولادة من غير زوج. وجاء في تفسير الجلالين (الحمل والتصوير والولادة في ساعة واحدة).

ولقد ألجأها المخاض (ألم الطلق) وشدة الولادة الى ساق (جذع) نخلة يابسة لتعتمد عليه عند الولادة ولتأكل بعد إحياء هذا الجذع ويصبح نخلة حية من رطبة الجني الشهي الطري.

ولقد أحيا الله تعالى جذع النخلة الذي كان يابساً تكريماً من الله للسيدة العذراء وجاء في كتاب صفوة التفاسير للأستاذ محمد علي الصابوني في المجلد الثاني الجزء ١٦/ص ٢١٤ ـ ٢١٥: (.... فألجأها ألم الطلق وشدة الولادة الى ساق نخلة يابسة لتعتمد عليه عند الولادة.... قال المفسرون: أمرها بهزّ الجذع اليابس لترى آية أخرى في إحياء موات الجذع بعد رؤيتها عين الماء العذب الذي جرى جدولاً...).

وجاء في كتاب (جامع البيان في تفسير القرآن) تفسير الإمام بن جرير الطبري (طبعة دار المعرفة المجلد الثامن الجزء ١٦/ص ٤٨ ـ ٥٦: (....

قال سمعنا ابن عباس يقول ما هي إلا ان حملت فوضعت. . . عن ابن عباس وهزّي إليك بجذع النخلة قال كان جذعاً يابساً فقال هزّيه تساقط عليك رطباً جنياً. . . عن السدي وهزّي إليك بجذع النخلة وكان جذعاً منها مقطوعاً فهزته فإذا هو نخلة. . . فتساقطت النخلة رطباً جنيا. . .).

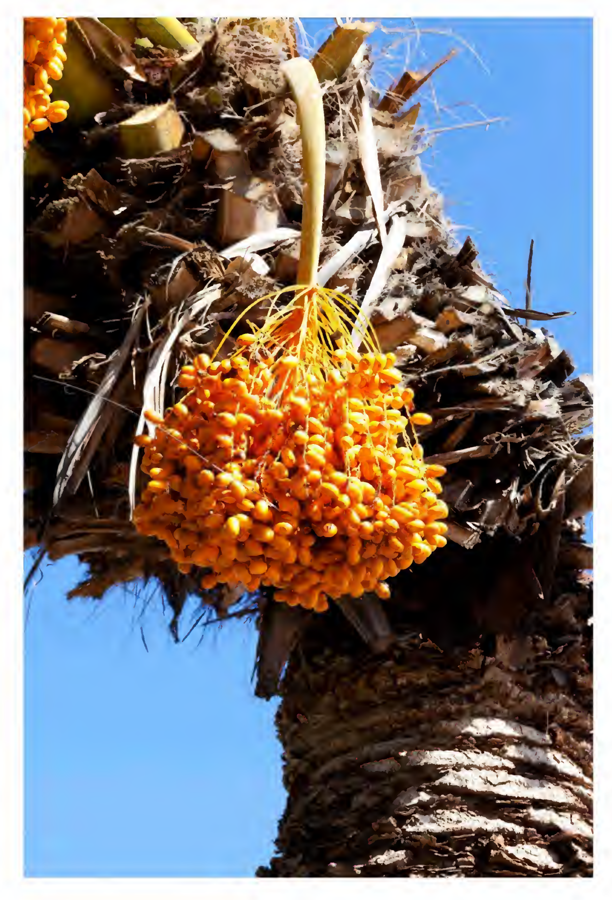
وجاء في كتاب قصص الأنبياء للشيخ عبد الوهاب النجار ص ٣٨٠ - ٣٨١ : [وقال البيضاوي أيضاً: (انها كانت نخلة يابسة لا رأس لها ولا ثمر وكان الوقت شتاء فهزتها فجعل الله لها رأساً وفيها خوص وثمر. . وتسليتها بذلك لما فيه من المعجزات الدالة على براءة ساحتها).

وجاء في نفس المصدر ص ٣٨١: (. . . . وأقول أيضا ان وجود النخل ببيت لحم وهي البلدة التي كانت بها مريم يوم ولادة المسيح نادر. وقد رأيت بكنيسة بيت لحم المبنية على موضع ولادة المسيح مكانا قد قوّر البلاط فيه يقولون ان في موضع هذا التقوير كانت النخلة التي ولدت عندها مريم. وهناك مذود للماشية التي وضعت طفلها فيه عقب ولادته. لأنه لم يكن لها بيت يأويها في ذلك البلد فأوت الى مكان الرعاة الذين كانوا غائبين بماشيهم في الرعي وولدت فيه وهناك واد عميق بجانب المدينة يقال له (وادي الرعاة) وسبب وجودها ببيت لحم ان الحاكم في ذلك الزمان أمر بعد الناس وإثباتهم في الدفاتر فجاءت مريم ومعها خطيبها (يوسف النجار) من أبناء عمومتها الى بيت لحم ليثبت نفسه ومريم في التعداد فكانت الولادة هناك.

وجاء في كتاب (النخيل) تأليف يوسف جبريل أبو الفرج الله (الطبعة الأولى) ص ٢٧ : (ولما ورد ذكر النخلة جذعا: والجذع هنا بعض من كل بل الجذع جزء من النخلة ولغة فإن البعض لا يدل على الكل بل الكل يدل على وجود البعض وعلى هذا فلم تكن هناك نخلة فيها حياة).

وجاء في كتاب (النخلة سيدة الشجر) ص ١٤ : (وحدث أبو قتيبة ان قيصر ملك الروم كتب إلى سيدنا عمر بن الخطاب (رض): أما بعد فإن

رسلي أخبرتني أن قبلكم شجرة تخرج مثل آذان الفيلة ثم تنشق مثل الدر الأبيض ثم تخضر فتكون كالزمرد الأخضر ثم تحمر فتكون كالياقوت الأحمر ثم تنضج فتكون كأطيب الفالوذج. ثم تينع وتيبس فتكون عصمة لمقيم وزادا لمسافر فإن تكن رسلي صدقتني فإنها من شجر الجنة فكتب سيدنا عمر (رض): بسم الله الرّحمن الرحيم السلام على من اتبع الهدى. أما بعد فإن رسلك قد صدقك وأنها لشجرة التي أنبتها الله على مريم حين نفثت بعيسى فاتق الله ولا تتخذ عيسى إلهاً من دون الله. ومن قول أمير المؤمنين عمر رضي الله عنه (التي أنبتها الله على مريم) أي أن النخلة لم تكن خضراء مورقة نابتة ولكن الله سبحانه وتعالى أنبتها فأحيا الجذع الذي كان يابساً وأصبح نباتاً حياً حاملاً أزهاراً...).





٨) نخلة تثمر بدون تلقيح



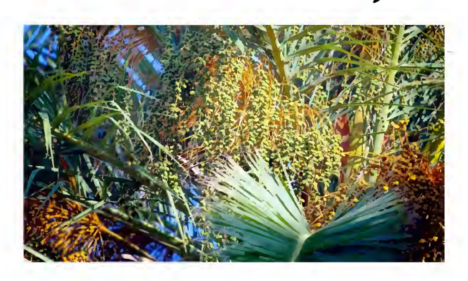
لقد أحيا الله سبحانه وتعالى جذع النخلة اليابس التي لجأت اليها السيدة العذراء مريم عليها السلام وقت مخاضها. فحملت النخلة بدون تلقيح رطباً جنياً شهياً .

من المعروف بديهياً أن النخيل تتكون من أشجار مؤنثة وأخرى مذكرة، وأن النخلة الأنثى هي التي تحمل الأزهار الأنثوية والتي بعد مرورها بأطوار وبعد ان تلقح من حبوب اللقاح الموجودة على نخلة أخرى مذكرة تسمى النخلة الذكر أو الفحل تنعقد الزهرة الأنثوية وتكون الثمر الذي يصبح فيما بعد رطبا جنيا بعد شهور من تلقيحها. ولكن نرى ان نخلة البتول العذراء انتجت ثمراً رطباً جنيا بدون تلقيح لعدم ذكر وجود نخلة أخرى بجانب نخلة البتول العذراء.

ولكن نخلة العذراء بإرادة الله تحدت النواميس الطبيعية المألوفة لدى البشرية فحملت الرطب بغير تلقيح كمريم عليها السلام حملت ووضعت دون أن يمسّها بشر ذكر وهنا إعجاز عظيم في إنتاج النخلة رطباً بدون ان تلقح بحبوب اللقاح.



٩) رطب في غير أوانه



أحيا الله سبحانه وتعالى جذع نخلة البتول مريم عليها السلام الذي كان يابساً مقطوعاً فحملت النخلة بدون تلقيح ازهارها رطبا جنيا في غير أوانه وفي وقت قصير جدا لتأكل العذراء منه أثناء مخاضها. مع أن وجود النخل في مدينة بيت لحم الباردة الجو نادراً جداً وتلك هي البلدة التي كانت بها مريم وولدت فيها ابنها المسيح عليه السلام. في وقت الشتاء، ذلك الفصل الذي ينعدم فيه وجود الرطب الجني على النخيل لأنه ليس وقت أوان نضج ثمر النخلة.

لقد جاء في كتاب (جامع البيان في تفسير القرآن) تأليف الإمام بن جرير الطبري ـ طبعة دار المعارف ـ المجلد الثامن الجزء ١٦ ص ٤٨ ـ ٥٦: (... قال سمعت وهب بن منبه يقول في قوله وهزي إليك بجذع النخلة فكان الرطب يتساقط عليها وذلك في الشتاء...).

إنه لمن المعجزات حقاً أن توجد نخلة في غير موطنها الذي يلائمها مثل بلد جبلي بارد كبيت لحم لأن النخيل ينمو في المناطق الحارة فيقول الأستاذ عبد الجبار البكر في كتاب ـ نخلة التمر ـ ص ١٥٩: (.... ينمو النخل.. . في

البقاع الشبه حارة . . .) ويقول نفس المصدر السابق ص ١٠٣ : (تزدهر زراعة النخل وتينع ثمارها في البقاع التي يكون جوها طيلة تكوّن الثمار. . . مرتفع الحرارة، قليل الرطوبة، خالياً من الأمطار. . .).

أما كتاب النخيل الذي أصدرته (شعبة الارشاد الزراعي بالمملكة العربية السعودية - وزارة الزراعة - ص ١٤ يقول: (. . . . وتنتشر زراعة النخيل في المناطق الحارة وشبه الحارة والمعتدلة أما في الجبال والمناطق الباردة والتي تنخفض درجة حرارتها الى الصفر فإنه يقف نموه. . . .).

وكذلك من المعجزات أن تثمر النخلة وتنتج رطباً جنيا في غير أوان ووقت اثمارها، في فصل الشتاء في كانون الثاني أي يناير والجو قارص وشديد البرودة عندما ولد المسيح عليه السلام في ذلك الفصل، ومن المعروف أن وقت نضج ثمرة النخيل هو فصل الصيف لا الشتاء. وبهذا الصدد يقول الأستاذ عبد اللطيف واكد خبير النخيل بمصلحة البساتين بمصر في كتابه النخيل ص ٥٩ : (. . . . في المناطق ذات الطقس الأميل الى البرودة، فلا يكون الرطب ذا جني مطلقاً، فالجني هو العسل، والجني لا يكون إلا حيث تشتد حرارة الطقس أي في شهري أغسطس وسبتمبر والنصف الأول من أكتوبر.

أما في وقت ميلاد السيد المسيح في قلب الشتاء فالبلح لا يكون أصلاً. والذي يوجد منه في أوائل الشتاء لا يكون ذا جني، ولعلنا جميعاً نذكر (البلح الرملي) الذي يفد على القاهرة والاسكندرية والمدن الكبرى، في أوائل الشتاء، انه ليس صنفاً خاصاً من البلح اسمه الرملي بل هو صنف الحياني المنزرع في رمال الشاطيء الشمالي بجهة رشيد. . . غير أنه ينضج متأخراً حينما تدرك الطقس البرودة وهو لهذا لا يكون ذا جني الأمر الذي يحول بين زارعيه وبين تصنيعه الى عجوة لعدم ليونة الثمار وافتقارها الى العسل الذي هو الجني لأن الطقس ببرودته لا يساعد على ذلك ففي هذه الفترة من العام لا يكون الرطب جنياً).

ومن المعجزات أيضاً ولكن بقدرة الله سبحانه وتعالى أن يجتاز طلع النخلــة في وقت قصير جداً ـ مع انه يحتاج على الأقل الى ستة شهور ـ أن يجتاز جميع مراحل أطواره حتى يصبح رطباً جنياً في وقت قصير جداً كرطب نخلة البتول العذراء.

ومن المعروف ان الطلع يمر بالأطوار التالية ليصبح رطباً جنيا طريا طعمه حلوا وهذه الأطوار هي : الطلع ـ خلال (أخضر وصغير) ـ البسر (الأحمر أو الأصفر) ـ الرطب الجني الذي يقطف عادة في اغسطس او سبتمبر في فصل الصيف وليس في الشتاء.





كيفية الصعود على النخلة المتبعة في العراق بواسطة (الفروند ، او التبلية) .

١٠) العــذراء المـاخِض الضَّعيفـة تحرّك جِـذع النَّخـلة القَويّ المتـين



من المعجزات حقاً أن يكون بمقدور العذراء البتول وهي في حالة ولادة ومخاض وجهد وتعب وألم الولادة ان تهز جذع النخلة القوي الطويل المتين الذي يقاوم الرياح العاتية.

ومن المعجزات أيضاً ان يتساقط الرطب بهزة من البتول العذراء الماخض لجذع النخلة مع أن الرطب يكون متشبثاً في شماريخ عذوق النخل ويحتاج لقوة لينتزع من تلك الشماريخ.

ومن المعروف ان جذع النخلة من أقوى جذوع الشجر فلذلك اختارها وأرادها فرعون مصر مكاناً ليصلبن السحرة الذين آمنوا برب هرون وموسى عقاباً لهم فقد قالوا: ﴿... آمنا برب هرون وموسى...﴾ (طه ٧٠) فقال فرعون: ﴿قال آمنتم له قبل أن آذن لكم إنه لكبيركم الذي علمكم السحر فلأقطعن أيديكم وأرجلكم من خلاف ولأصلبنكم في جذوع النخل ولتعلمن أينا أشد عذاباً وأبقى﴾ طه ٧١ فلقد اختار فرعون جذوع النخل لقوتها ومتانتها وذكر حرف (في) جذوع النخل للدلالة على توثيق الرباط وشدته .

من ذلك نرى عندما قال الله سبحانه وتعالى ﴿... وهزّي إليك بجذع

النخلة تساقط عليك رطبا جنيا (مريم: ٢٥) نرى إعجازاً واضحاً جلياً وهو كيف استطاعت السيدة العذراء ـ وهي في حالة المخاض منهكة ضعيفة ـ أن تهزّ جذع النخلة وهو أقوى عضو في شجرة النخيل ولكن بمشيئة الله استطاعت وهي الضعيفة أن تهز جذع النخلة القوي ليتساقط عليها الرطب الجني بأمر الله سبحانه وتعالى.



١١) جَريـَـان النهــر المنقطِــع



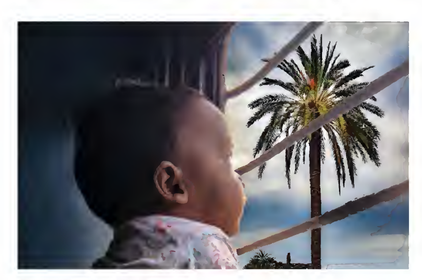
من المعجزات أيضاً وإكراماً للسيدة البتول مريم وهي في حالة مخاض في مكان لا فيه ماء ولا غذاء أن يجري الماء في جدول كان قد انقطع الماء منه فقد جاء في تفسير الجلالين (قد جعل ربك تحتك سريا) نهر ماء قد انقطع.

لقد أحيا الله تعالى جذع النخلة ليتساقط منها الرطب الجني لتأكل منه البتول العذراء الماخض، وأجرى الماء في السري لتشرب منه فتقر عينها وذلك تكريماً من الله للعذراء مريم عليها السلام.

وجاء في كتاب صفوة التفاسير المجلد الثاني الجزء ١٦/ص ٢١٤ ـ ٢١٥: (قد جعل ربك تحتك سريا) أي جعل لك جدولاً صغيراً يجري أمامك قال ابن عباس: ضرب جبريل برجله الأرض فظهرت عين ماء عذب فجرى جدولاً . . .).



١٢) نطق من كان في المهد صبيا



بعد أن ولدت مريم العذراء ابنها المسيح عليهما السلام من غير زوج أمرها الله سبحانــه وتعالى أن نقول انها نذرت للرحمن صوماً فلن تكلم أي أحد من البشرية مهما رأت. فجاءت الى قومها وهي تحمل مولودها عيسى عليه السلام وهي مطمئنة البال لما سمعت من جبريل من الشارة، ولما رأت من معجزات عديدة تدل دلالة قاطعة على تبرئة ساحتها وعظم كرامتها عند الله سبحانه وتعالى.

فلقد طهرها الله واصطفاها على نساء العالمين فقال سبحانه وتعالى ﴿وإذ قالت الملائكة يا مريم إن الله اصطفاك وطهّرك واصطفاك على نساء العالمين﴾ (آل عمران: ٤٢) ﴿... وإني سميتهامريم وإني أعيذها بك وذريتها من الشيطان الرجيم (٣٦) فتقبلها ربها بقبول حسن وأنبتها نباتاً حسنا...﴾ (٣٧) (آل عمران).

﴿وإذ قالت الملائكة يا مريم إن الله يبشرك بكلمة منه اسمه المسيح عيسى بن مريم وجيهاً في الدنيا والآخرة ومن المقربين﴾ (آل عمران: ٤٥).
﴿ويكلم الناس في المهد وكهلا ومن الصالحين﴾ (آل عمران: ٤٦)
﴿ويعلّمه الكتاب والحكمة والتوراة والإنجيل﴾ (آل عمران: ٤٨)

﴿وهزّي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطبا جنيا﴾ (مريم: ٢٥).
﴿فناداها من تحتها ألا تحزني قد جعل ربك تحتك سريا﴾ (مريم: ٢٤).

حملت مريم عليها السلام ابنها وأتت قومها فلما رأوها ومعها ولدها استكبروا ذلك. وقالوا لها لقد جئت بشيء عجيب غريب. جئت بفاحشة كبيرة وأنت أخت هرون في الصلاح والفلاح - وهرون هذا هو رجل صالح من بني اسرائيل وليس بهرون أخي موسى فقد جاء في مختصر تفسير ابن كثير اختصار وتحقيق الاستاذ محمد علي الصابوني - الطبعة السابعة ص ٤٥٠ (قال السدي: قيل لها (يا أخت هرون) أي أخي موسى. وكانت من نسله... وقيل نسبت الى رجل صالح كان فيهم اسمه هارون. وقال السهلي: هارون رجل من عباد بني اسرائيل المجتهدين كانت مريم تشبه به في اجتهادها، ليس بهارون أخي موسى بن عمران فإن بينهما من الدهر الطويل والقرون الماضية والأمم الخالية ما قد عرفه الانسان).

فلما سمعت مريم قومها يقولون لها بأنها أتت بفاحشة كبيرة. أشارت الى عيسى عليه السلام أن كلموه. فظنوا ان ذلك استهزاء بهم وقالوا: (كيف نكلم من كان في المهد صبيّا) فقال لهم عيسى عليه السلام: (قال إني عبدالله آتاني الكتاب وجعلني نبيا وجعلني مباركاً أينما كنت وأوصاني بالصلاة والزكاة ما دمت حيّا).

نرى أن أوّل شيء تكلم به عيسى عليه السلام إنه نزه وبرأ الله سبحانه وتعالى عن الولد وأثبت لنفسه انه عبدالله وليس ابنا له.

ولقد كني عيسى بن مريم بأبي النخلة والبعض قال انه ذو النخلة وذلك لأن أمه ولدته تحت النخلة. وفسائل النخل منذ القدم تعتبر بأنها رمز للسلام فالمسيح عليه السلام عندما دخل القدس كان حاملاً بين ذراعيه فسيلة رمزاً للسلام.

الفصل الخامس

الإعجاز الطبي في القرآن الكريم والأحاديث الشريفة الرطب والتمر

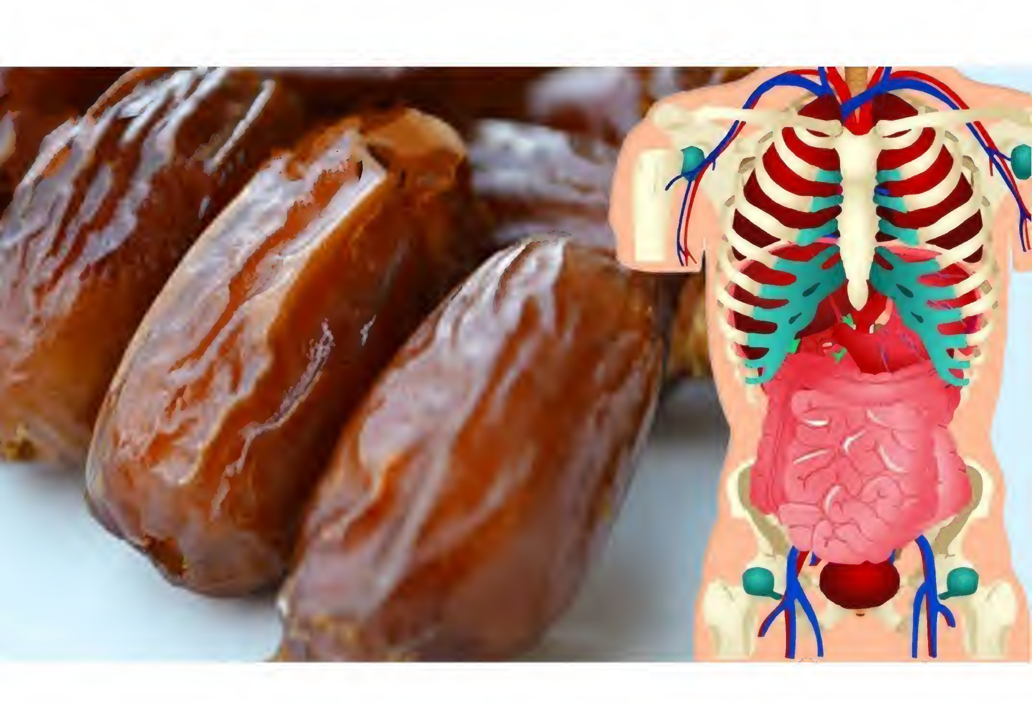
١) التركيب الكيماوي لثمرة النخيل الرطب والتمر

٢) القيمة الغذائية والطبية للرّطب وَالتمر

٣) الاعجاز الطبيّ في قوله تَعالي (... فَكُلي ...) (مريم: ٢٦)

٤) الاعجاز الطبي في قوله تعالى (... واشربي ...) (مريم: ٢٦)

٥) الاعجاز الطبي في قوله تعالى
(... وَقَرِّي عينًا ...) (مريم: ٢٦)
٦) الاعجاز في قوله صَلى الله عَليه وَسَلم
(التمرُ يُذهبُ الداءَ وَلا داء فيه)
٧) الاعجاز في قوله صَلى الله عَليه وَسَلم
(العجوة مِنَ الجنة وَهيَ شفاء..)



الإعجاز الطبي في القرآن الكريم والأحاديث الشريفة

الرطب والتمر

﴿قل لئن اجتمعت الإنس والجن على أن يأتوا بمثل هذا القرآن لا يأتون بمثله ولو كان بعضهم لبعض ظهيرا﴾ (الإسراء: ٨٨).

إن الدين الاسلامي ودستوره القرآن الكريم مبني على العلم والمنطق ويحث على العلم، فأول كلمة في أول آية، في أول سورة، في القرآن الكريم، تأمر بالقراءة التي هي السبيل المهم لطلب العلم فيقول الله سبحانه وتعالى: ﴿إقرأ باسم ربك الذي خلق (١) خلق الإنسان من علق (٢) إقرأ وربك الأكرم (٣) الذي علّم بالقلم (٤) (العلق). وفي الأحاديث الشريفة (طلب العلم فريضة على كل مسلم)، (أطلبوا العلم من المهد إلى اللحد). وهنالك العديد من الآيات القرآنية الكريمة والأحاديث النبوية الشريفة تحث على طلب العلم.

إن القرآن الكريم كتاب عقيدة، ولكن الله سبحانه وتعالى ذكر فيه حقائق علمية وطبية لم تكن معروفة آنذاك ليرينا الآيات في الآفاق وفي أنفسنا حتى يتبين لنا أنه الحق مصداقا لقوله تعالى: ﴿سنريهم آياتنا في الآفاق وفي أنفسهم حتى يتبين لهم أنه الحق﴾ (فصلت: ٥٣).

إن كل من يقرأ القرآن الكريم بتأمل وتدبير، يجد فيه آيات عديدة فيها معجزات علمية وطبية متنوعة لا نقدر حصرها في هذه العجالة المختصرة، أي حقائق علمية ذكرها القرآن الكريم وما كان أحد يعرفها آنذاك أو قبل نزوله. حقائق يعجز البشر أن يأتي بمثلها آنذاك ولم تعرف إلا بعد مئات السنين عندما أماط اللثام عن سر وكنه بعض تلك الحقائق العلم الحديث. وهذا دليل ناصع ومبرهن أن القرآن الكريم من عند الله وليس من عند بشر لأنه ليس من الممكن ان يذكر هذه الحقائق أي من البشر لأنه لا يعلمها وبهذا الصدد يقول العالم الأستاذ الدكتور موريس بوكاي الفرنسي الجنسية في كتابه (القرآن الكريم والتوراة والإنجيل والعلم) ص ١٤٥ : (تناولت القرآن الكريم بشكل خاص إلى الوصف الذي يعطيه عن حشد كبير من الظاهرات الطبيعية. لقد أذهلني دقة بعض التفاصيل الخاصة بهذه الظاهرات... والتي لم تكن ممكناً لأي إنسان في عصر محمد ﷺ أن يكوّن عنها أدنى فكرة...).

وعلى سبيل المثال قال الله سبحانه وتعالى: ﴿خلق الزوجين الذكر والأنثى من نطفة إذا تمنى﴾ (النجم ٤٥ ـ ٤٦). ﴿أيحسب الإنسان أن يترك سدى﴾ (٣٦) ﴿ألم يك نطفة من مني يمنى﴾ (٣٧) ﴿ثم كان علقة فخلق فسوّى﴾ (٣٨) ﴿فجعل منه الزوجين الذكر والأنثى﴾(٣٩) القيامة.

وبهذه الآيات صراحة وواضحة أن الذي يعين جنس الجنين هو مني الذكر لا بويضة الأنثى وهذا ما وجده الطب بعد ألف وأربعمائة سنة من ذكر تلك الحقيقة القرآنية وهنالك العديد من الحقائق القرآنية الطبية التي لم تكتشف إلا حديثاً... ومنها قوله سبحانه وتعالى: ﴿فأجاءها المخاض إلى جذع النخلة قالت يا ليتني مت قبل هذا وكنت نسياً منسيا﴾(٢٣) فناداها من تحتها ألا تحزني قد جعل ربك تحتك سريا (٢٤) وهزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطبا جنيا (٢٥) فكلي واشربي وقرّي عينا﴾... (٢٦) (مريم).

فمن كان يعرف أن في الرطب الجني مادة تساعد على تسهيل الولادة غير

الله سبحانه وتعالى لأن المادة التي تشبه مادة الاكسيتوسين التي تساعد على الولادة والموجودة في الرطب لم تعرف عند نزول القرآن الكريم أو قبله ولم تعرف إلا حديثاً أي بعد ألف وأربعمائة سنة من ذكر القرآن الكريم لتلك الحقيقة. وفي هذا الصدد يقول الدكتور عبد الحميد دياب والدكتور أحمد قرقوز في رسالتيهما الجامعية لنيل الدكتوراه في الطب (مع الطب في القرآن الكريم) ص ١٦٠: (التمر يحوي على مادة تنبه تقلصات الرحم وتزيد من انقباضها وخاصة اثناء الولادة وهذه المادة تشبه مادة الاكسيتوسين (Oxytocin وفي ص ٢٨ من تلك الرسالة الجامعية تقول: (تبين في الأبحاث المجراة على الرطب.. أنها تحوي مادة مقبضة للرحم، تقوي عمل عضلات الرحم في الأشهر الأخيرة للحمل فتساعد على الولادة من جهة كما تقلل كمية النزف الحاصل بعد الولادة من جهة أخرى).

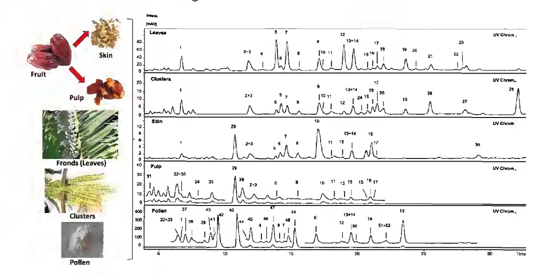
ويقول الدكتور والكاتب الاسلامي المشهور مصطفى محمود في مجلة العلم والإيمان عدد ٣٠ ـ ١٣٩٨: (إن أحدث بحث علمي عن الرطب يقول أن فيه مادة قابضة للرحم تساعد على الولادة وتساعد على منع النزيف بعد الولادة وأن فيه مادة ملينة ومعلوم طبياً أن الملينات النباتية تفيد في تسهيل وتأمين عملية الولادة بتنظيفها للقولون. إن الحكمة العلمية لوصف الرطب وتوقيت تناول الرطب مع مخاض الولادة فيه دقة علمية واضحة).

وهنالك أحاديث نبوية شريفة عديدة سبق ذكرها تحث على تناول الرطب لما فيه من منفعة عظيمة للإنسان وللنساء في نفاسهن ومن هذه الأحاديث الشريفة: (يا عائشة بيت لا تمرَ فيه جياع أهله)... (التمر يذهب الداء ولا داء فيه..) (العجوة من الجنة وهي شفاء...) (أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر...). حقاً إذا تأملنا التركيب الكيماوي للرطب والتمر على ضوء الأبحاث والتحليلات في العصر الحديث لوجدنا ان فيهما غذاء مفيدا ودواء وبلسما لبعض الحالات الجسمانية.

كما وتوضح ذلك لنا المواضيع التالية في التركيب الكيماوي وفوائد الرطب والتمر.

(العناقيد الزاهية في النخلة المباركة) .

١) التركيبُ الكيماوي لثمرة النخيل الرطبُ والتمـر



إن التحاليل والأبحاث العلمية الحديثة أثبتت أن الرطب والتمر يحتويان على مواد عديدة لها فائدة عظمى للجسم.

فلقد جاء في كتاب ـ النخيل ـ شعبة الإرشاد الزراعي ـ المملكة العربية السعودية ـ وزارة الزراعة ـ ص ١٣: (ويحتوي البلح على المواد التالية:

	ماء	كربوهيدرات	دهن	بروتين	ألياف
لحم:	**١١**	**٨٧,٤**	**٢,٨**	**٢,١**	**٥,٥**

وتحتوي كل مائة جرام من البلح على ما يأتي:

٦٥ ملجرام كالسيوم

٧٢ ملجرام فسفور

٥,١ ملجرام حديد

كما أن المائة جرام بلح تعطي **٣٥٣** سعرا حراريا وقد ثبت أن البلح مورد جيد لفيتامين أ كما انه مورد لا بأس به لفيتامين ب أو الثيامين).

وجاء في كتاب (شجرة العذراء) تأليف توفيق الفكيكي ص ٨٣: (ومقادير الفيتامين نوع (سي) في مختلف التمور هي:

نوع التمر	فيتامين ملغم في ١٠٠ غرام تمر
١ - بريم	٠,٧٧
٢ - جبجاب	٠,٦٢
٣ - حلاوي	١,٧٢
٤ - سائر	١,٧٢
٥ - زهدي	١,٠٠
٦ - خضراوي	٢,٧
٧ - ديري	١,٧).

وجاء في مجلة قافلة الزيت الصادرة في صفر ١٤٠٣هـ الموافق نوفمبر/ديسمبر ١٩٨٢م والتي تصدر بالمملكة العربية السعودية في مقال تحت عنوان (ندوة عن النخيل في رحاب جامعة الملك فيصل بالاحساء ما يلي: (التمر غذاء صحي، سهل الهضم، ومكوناته هي: ٧٤,٦ في المائة من وزنها سكرا، و١٥,٤ في المائة ماء، و٢,١ فيالمائة مواد زلالية، و٢,٢٨ في المائة مواد دهنية، و٣,٨ في المائة سليولوز، و١,٣ في المائة بقايا. ومن الناحية الغذائية فقد برهنت الدراسات والاختبارات المعملية أن التمر وجبة غذائية ممتازة تحتوي على فيتامين (أ) وفيتامين (ب - ١) و(ب - ٢) كما أن المواد السكرية الموجودة في التمر تختلف عن المواد السكرية الموجودة في المواد النشوية الأخرى. وذلك لأن سكر التمور يهضم في المعدة مباشرة دون الحاجة الى عصارات تحوله الى مادة سهلة الهضم بعكس المواد النشوية الأخرى).

ويقول الدكتور علي محمود عويضة في كتابه (الموسوعة الغذائية العلمية) الجزء الثاني ص ٥٨: (كل مائة جرام من البلح الجاف تحتوي على ٢٠ جرام ماء، ٢,٢ جرام بروتين، ٠,٦ جرام دهون، ٧٥ جرام كربوهيدرات، ٢,٤ جرام ألياف، ٦٠ وحدة دولية فيتامين (أ)، ٠,٠٨ ملجرام ب$_{١}$، ٠,٠٥

ملجرام فيتامين ب$_2$، ٢,١٨ ملجرام حمض النيكوتونيك، ٠,٩ ملجرام صوديوم، ٧٩٠ منلجرام بوتاسيوم، ٦٥ ملجرام كالسيوم، ٦٥ ملجرام ماغنيسيوم، ٠,١٥ ملجرام منغنيز، ٢,١ ملجرام حديد، ٠,٢١ ملجرام نحاس، ٧٢ ملجرام فسفور، ٦٥ ملجرام كبريت، ٢٨٣ ملجرام كلورين).

ويقول الدكتور عبد الحميد دياب والدكتور أحمد قرقوز في رسالتيهما الجامعيتين لنيل الدكتوراة في الطب واسم الرسالة (مع الطب في القرآن الكريم) ص ١٦٠: (التمر يحوي على مادة تنبه تقلصات الرحم وتزيد من انقباضها وخاصة اثناء الولادة وهذه المادة تشبه مادة الاكسيتوسين Oxytocin).

ويقول الدكتور مصطفى محمود في مجلة العلم والإيمان عدد ٣٠ - ١٣٩٨: (إن أحدث بحثي علمي عن الرطب يقول ان فيه مادة قابضة للرحم تساعد على الولادة وتساعد على منع النزيف بعد الولادة وأن فيه مادة ملينة ومعلوم طبياً أن الملينات النباتية تفيد في تسهيل وتأمين عملية الولادة بتنظيفها للقولون: ان الحكمة العلمية لوصف الرطب وتوقيت تناول الرطب مع مخاض الولادة فيه دقة علمية واضحة).

ويقول خبير النخيل بمصلحة البساتين في مصر في كتابه - النخيل - ص ٢٥: (ويتكون لحم الثمرة من عدة عناصر:



١٣٪ - ١٥٪ ماء

٧٠٪ - ٧٨٪ كربوهيدرات

٢,٥٪ دهن

١,٩٪ - ٢٪ بروتين

١٠٪ ألياف

١,٥٪ رماد.



ويستطرد ويقول خبير النخل عبد اللطيف واكد في كتابه - النخيل - ص ٧٢: (مائة جرام من لحم الثمرة، تحوي ٦٥ ملجرام من الكالسيوم، ٣٢

ملجراما من الفسفور، ٥,١ ملجرام من الحديد، ويمكنها ان تعطي ٣٥٣ سعرا حرارياً، كما ثبت ان البلح الطازج مصدر طيب لفيتامين أ ومصدر لا بأس به لفيتامين ب).

وجاء في كتاب غذاؤك حياتك للدكتور محمد علي الحاج الأستاذ في علم التغذية وأمراض الأطفال في مدرسة التمريض الوطنية في بيروت ـ الطبعة الثانية ص ١٢٢: يقول: (يحتوي البلح على المواد التالية:

المواد	البلح	التمر (العجوة)
١ ـ مواد كربوهيدرائية بنسبة	٣٧,٦ غرام	٧٣ غرام بالمائة
٢ ـ مواد بروتينية بنسبة	٠,٩ غرام	٢,٢ غرام بالمائة
٣ ـ مواد دهنية بنسبة	٠,٣ غرام	٠,٦ غرام بالمائة
٤ ـ كالسيوم بنسبة	٥١ ملغرام	٧٢ ملغرام بالمائة
٥ ـ فوسفات بنسبة	٣٠ ملغرام	٦٠ ملغرام بالمائة
٦ ـ حديد بنسبة	١,٣ ملغرام	٢,١ ملغرام بالمائة
٧ ـ فيتامين C بنسبة	١٠ ملغرام	٠ ملغرام بالمائة
٨ ـ فيتامين A بنسبة	١٢٥ وحدة دولية	١٥٠ بالمائة وحدة دولية)

إن ثمرة النخلة تمرّ بأدوار وأطوار عديدة لتصبح ثمرة ناضجة أي رطباً أو تمراً والتركيب الكيماوي لكل طور من أطوار نمو ثمرة النخيل يختلف عن الطور الآخر.

فمثلاً يؤلف السيليولوز والهيمي سيليولوز حوالي ٨٥٪ من وزن ثمرة النخيل وهي في مرحلة الجِمري ومع نضوجها تنخفض هذه النسبة. فهناك طور الطلع وطور الحبابوك Hababuk Stage وطور الجِمري Chemri وطور الخلال Khalal وطور الرطب Rutab وطور التمر Tamur.

والثمرة تكون في المراحل الأولى من تكونها غنية بالسكريات الثنائية ونسبتها اكثر من السكريات الأحادية (الجلوكوز والفركتوز) ولكن مع تطور نمو الثمرة تزداد السكريات الأحادية بتحول السكريات الثنائية الى أحادية فجزيء السكروز يتكون من جزيء فركتوز وجزيء جلوكوز.

أما قشرة الثمرة فتتكون من مواد سيليولوزية مغطاة بطبقة شمعية، والقشرة تكون حوالي ٢,٠٪ من وزن الثمرة ويختلف ذلك باختلاف أنواع التمور.

أما اللب فهو الجزء الطري ويسمى لحم الثمرة الذي يؤكل منها. ويتكون من سكريات أحادية وثنائية وبروتينات وألياف وماء وحوامض عضوية وفيتامينات ودهون وأملاح معدنية ومواد ملونة. . . الخ.

وقد جاء في كتاب نخلة التمر ـ تأليف الاستاذ عبد الجبار البكر ـ ص **٢٥٥ ـ ٢٥٧** (أما ريج Rygg فيميز ثلاثة أدوار للتغييرات الكيميائية التي تطرأ على الثمرة خلال نموها . ظ ـ زيادة سريعة في وزن الثمرة الطري وفي حجمها ، وتركم سريع للسكر المختزل وزيادة بطيئة في سير تراكم مجموع السكر ومجموع المواد الصلبة وأعلى حموضة فعالة ، وارتفاع في امتصاص الماء Hydration ولكن لا يجاري ما في الدور الثاني ، ولون أخضر . **٢** ـ زيادة بطيئة في وزن الثمرة الطري وفي حجمها ، ونقص كبير في تراكم السكر المختزل ، ونقص كبير في سير تراكم مجموع السكر ، ودرجة عالية في امتصاص الماء ونقص قليل في الحموضة الفعالة ، ولون أخضر . **٣** ـ تضاؤل استمرار زيادة وزن الثمرة الطري وحجمها . وفي أواخر هذا الدور ربما يأخذ الوزن والحجم بالتناقص . وتضاؤل سرعة زيادة السكر المختزل وزيادة سريعة في تراكم السكر ومجموع أنواع السكر والمواد الصلبة وتناقص في درجة امتصاص الماء واستمرار تناقص الحموضة الفعالة وظهور اللون الأحمر أو الأصفر حسب الصنف . ويستمر هذا الدور حتى تبدأ الثمار في الارطاب) .

وفي ص **٢٥٩** يقول: (... إن التمور في دور نضجها التام تكون على ثلاث حالات: ١ ـ تمور لينة سكرها عادة من نوع السكر المختزل وإن كان بعضها يحتوي على مقادير قليلة من السكروز. ٢ ـ تمور شبه جافة وهي التي يكون فيها لحم التمرة القريب من القمع جافاً يابساً والذنب ناشفاً مطاوعاً وهذه تحتوي عادة على نسب متفاوتة من السكروز غير أن السكر المختزل هو الغالب. ٣ ـ تمور جافة ـ أو يابسة ـ وهي التي يكون لحم ثمارها صلباً ويابساً وهذه الأصناف تحتوي عادة على نسب عالية من السكروز قد تفوق نسب السكر المختزل).

وقد ذكر الدكتور جبار حسن النعيمي والدكتور الأمير عباس جعفر الاستاذان في كلية الزراعة جامعة البصرة في كتابهما (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) ص ١٩٠ ما يلي: (ونذكر فقط التركيب الكيماوي ونحذف ما تبقى) مكونات أصناف التمور العراقية في دور الخلال Cavel:

	السكريات الأحادية ٪	السكريات الثنائية ٪	السكريات الكلية ٪	السكريات الصلبة الكلية ٪
الجبجاب	—	—	١٩,٤	٢٦,٢
الشكري	—	—	٢٣,٣	٣١,٦
الخضراوي	٤,٣	٢٤,٢	٢٨,٥	٣٧,٣
الحلاوي	٤,-	٢٨,٥	٣٢,٥	٣٩,٣
الزهدي	٤,٥	٢٤,٥	٢٩,-	٣٨,-
البريم	—	—	٢٤,٩	٣٣,٦
الديري	—	—	٢٠,١	٢٦,٢
الساير	٤,١	٢٧,٦	٣١,٧	٤١,٦
الدكل	٢,٧	٣١,٢	٣٣,-	٤٠,٩

ويقول الدكتوران السابقان الذكر في ص ١٩٠ من كتابهما (تزداد النسبة الكلية للمواد السكرية تدريجياً وتصل أقصاها في مرحلة الرطب).

تنخفض نسبة البروتينات والأملاح المعدنية والتانين الذائب بازدياد نضج الثمرة).

وفي ص ١٩١ يذكر الكتاب: (مكونات أصناف التمور العراقية في مرحلة الرطب A.J. Cavel) (ملاحظة تذكر فقط التركيب الكيماوي ونحذف من الجدول غير ذلك).

الصنف	السكريات الأحادية ٪	السكريات الثنائية ٪	السكريات الكلية ٪	المواد الصلبة الكلية ٪
الجبجاب	١٨,٩	٣٢,٣	٥١,٢	٦١,٨
الشكري	٣٢,٦	١١,٩	٤٤,٥	٥٣,١
الخضراوي	٩,٩	٢٤,٨	٤٤,٧	٥٤,-
الحلاوي	٩,٦	٣٧,٩	٤٧,٥	٥٨,٥
الزهدي	١٩,٥	٤٠,٢	٥٩,٧	٧٠,٨
البريم	٢٠,-	٢٨,٢	٤٨,٨	٥٥,١
الديري	٣٧,٩	٢١,-	٥٨,٩	٦٩,٢
الساير	٢٢,١	٢٤,٥	٤٦,٦	٥٦,٨
الدكل	٢١,٧	٢٦,٨	٤٨,٥	٥٧,٨



وفي ص ١٩٢ ذكر الدكتوران في كتابهما (مكونات أصناف التمور العراقية في مرحلة التمر (ملاحظة تذكر فقط التركيب الكيماوي Cavel)[1]

الصنف	السكريات الأحادية ٪	السكريات الثنائية ٪	السكريات الكلية ٪	المواد الصلبة الكلية ٪
الجبجاب	٧٠,٣	صفر	٧٠,٣	٨٥,-
الشكري	٦٠,-	صفر	٦٠,-	٦٩,٥
الخضراوي	٦٣,٦	صفر	٦٣,٦	٧٥,٤
الحلاوي	٦٣,٨	صفر	٦٣,٨	٧٢,٥
الزهدي	٥٧,٥	٩,٦	٦٧,١	٧٧,٨
البريم	٥٥,-	صفر	٥٥,-	٦٣,٣
الديري	٥٤,١	١١,٥	٦٥,٦	٧٦,٢
الساير	٦١,٨	صفر	٦١,٨	٧٠,٨
الدكل	٦١,٢	صفر	٦١,٢	٧٠,٤

وقد ذكر الدكتوران في كتابهما ص ١٩٣ ـ ١٩٤:

(تغير نسبة حامض البكتيك في تمور دجلة نور خلال مراحل النضوج المختلفة (على أساس بكتات الكالسيوم:



(١) Cavel هو الذي أجرى دراسات عديدة لتغير مكونات الثمرة أثناء مراحل النمو عام ١٩٦٥م.

تاريخ أخذ النموذج	٪ البكتين القابل للذوبان	٪ بروتوبكتين	٪ البكتين الكلي
١٩٣٨/٦/١٤	١,٥	٤,٦	٦,١
١٩٣٨/٧/٥	٢,-	٤,١	٦,١
١٩٣٨/٧/١٩	١,٨	٤,٦	٦,٤
١٩٣٨/٨/٢	١,٧	٤,١	٥,٨
١٩٣٨/٨/١٦	١,٣	٣,٧	٥,-
١٩٣٨/٨/٣٠	١,٤	٢,١	٣,٥
١٩٣٨/٩/١٣	١,١	١,٤	٢,٧
١٩٣٨/٩/٢٠	١,-	١,٢	٢,٢

يتضح من الجدول أن البكتين الكلي ينخفض تدريجياً بتقدم الثمرة في النضج فقد كانت كميته ٦,١ بكتين على أساس بكتات كالسيوم وذلك في بداية مرحلة النضج وعندما وصلت الثمرة الى مرحلة النضج الكامل في شهر أيلول كانت نسبة البكتين الكلي ٢,٢٪.

إن مادة البكتين عبارة عن سكريات متعددة أي عبارة عن السكريات المضاعفة التي تتكون من عدة جزيئات من السكريات الأحادية المرتبطة مع بعضها البعض.

والبكتين يوجد في عدد كبير من الفواكه والنباتات الخضراء الصغيرة وفي الخضروات الجذرية مثل الشوندر.

ومادة البكتين مهمة جداً في عمل أنواع المربيات لأنه بوجود السكر والحامض المخفف الدافىء يتحول البكتين الى جلي.

وقد ذكر الدكتوران المذكوران في كتابهما ص ١٩٤ عن المواد النيتروجينية

الموجودة في التمور فيقولان: (جدول ١١ يبين نسبة المركبات النايتروجينية في تمور دكله نور خلال مراحل النضج (أزيلت من الثمار الأقماع والنوى):

التاريخ	الكمية في الثمرة بالغرامات	النسبة المئوية في الثمرة الطرية ٪
١٩٣٢/٥/٢١	٠,٠٠١٠٧	٪٢٩٣٤
١٩٣٢/٦/١٠	٠,٠٠٥٥٦	٪١٩٢٥
١٩٣٢/٧/١	٠,٠٠٩٢٨	٪١٣٥٨
١٩٣٢/٧/٢٢	٠,٠١١٢٦	٪١٢٤٧
١٩٣٢/٨/١٢	٠,٠١٦٥٨	٪١٣٧٨
١٩٣٢/٩/٢	٠,٠٢٠٧٠	٪١٨٩٦
١٩٣٢/٩/٢٠	٠,٠٢٦٦٢	٪٢٧١٥

ويقول الدكتوران المذكوران في كتابهما المذكور ص ١٩٦ : (وعموما تحوي الثمرة المواد والمركبات العضوية وغير العضوية (المعدنية) التالية:

١ ـ السكريات الأحادية في الجزء الطري اللحمي من الثمرة إذ تكون حوالي ٧٠٪ من وزنه كما توجد بدرجة أقل في نواتها بنسبة تقرب من ٧٪ من وزن النواة.

إن السكريات الأحادية الموجودة في الثمرة تمتاز بأنها مزيج متساو تقريباً من كل من الجلوكوز والفركتوز إذ تحتوي على حوالي ٤٥٪ فركتوز، ٥٥٪ جلوكوز. . .. (ص ١٩٧) فإذا اعتبرنا حلاوة السكروز واحد تكون حلاوة الدكستروز ٦٦٪ من حلاوة السكروز. أما اللغولوز فإنه أحلى بقليل من السكروز. .

٢ ـ السكريات الثنائية Sucrose . . . . . . نسبة السكريات اللثنائية في

الثمرة في المراحل الأخيرة للنضوج أي مرحلة الرطب والتمر لا تتجاوز ٥٪ من نسبة السكريات الكلية في معظم أصناف التمور العراقية عدا بعض التمور نصف الجافة) .

وفي ص ١٩٨ ذكر الدكتوران المذكوران:
(جدول (٣) يبين التحليل الكيماوي لبعض أصناف التمور العراقية (تحليل السكر) عن نمرود وجماعته (١٩٧٦):

التركيب الكيماوي	أصناف التمور			
	الحلاوي	الساير	الخضراوي	الزهدي
السكريات الكلية	٨٧,٩١	٨٦,١٠	٨٧,٧٤	٨٦,٨٠
السكر المختزل	٨٢,٧٢	٨٢,٦٠	٨١,٩١	٧٣,٤٠
السكروز	٤,٨٠	٣,٥٠	٥,٤٠	١٢,٧٠
الكلوكوز	٤٣,٦٩	٤٤,٧٩	٤٤,٧٣	٣٢,٧٧
الفركتوز	٣٧,٢١	٣٨,٠٤	٣٨,٤٨	٣٩,١٥

وفي ص (١٩٩) ذكر الدكتوران المذكوران ان ثمرة النخيل تحتوي الأحماض الأمينية والبروتينات.

وفي ص (٢٠٠) يمكن القول أن الثمرة الناضجة تحوي حوالي ٢,٢ من وزنها بروتينات ولقد تم تقدير نسبة البروتين . . . فكانت كالتالي الخضراوي ٢,٤٣٪ الحلاوي ٢,٣٠٪، الساير ٢,٧٨٪، الزهدي ٢,١٦٪.

٤ ـ البكتين Pectin . . . . . تصبح حوالي ٢٪ في مرحلة الرطب على شكل بكتات الكالسيوم.

٥ ـ النشا . . . عشماوي فقد أكد وجود النشا في جميع مراحل نمو

تمورالسماني التي تنتج في مصر إذ كانت في مرحلة الجمري حوالي (ص ٢٠١) ١٢,٧٩٪ (مقدرة بالنسبة للمواد الصلبة في الثمرة ثم انخفضت الى حوالي ٣,١٪ عند تمام النمو في مرحلة الرطب.

ويتكون النشا من نوعين من السكريات المتعددة والمشتقة أصلاً من سكر الجلوكوز الأحادي التسكر.

والنشا يتكون من وحدتين هما :

١ ـ الاميلوز وهو عبارة عن سلسلة طويلة ـ غير متفرعة ـ من عدد من الوحدات المشتقة من الجلوكوز. والأميلوز يشمل حوالي ١٥ ـ ٢٠٪ من تركيب النشا.

٢ ـ الأميلوبكتين ويشمل حوالي ٨٠ ـ ٨٥٪ من تركيب النشا ويتكون من سلسلة = متفرعة = من عدد كبير من الوحدات المشتقة من الجلوكوز.

ومن المعروف ان نشا الأرز لا يحتوي على مادة الأميلوز.

٦ ـ وفي (ص ٢٠١) ذكر الدكتوران المذكوران: (السيلولوز والهمي سيلولوز... في الزهدي تتراوح بين ٤,٥ ـ ١٠,١٪ ......).

٧ ـ التنين Tannin تحتوي معظم أصناف التمور في مرحلة الجمري والخلال على الطعم (ص ٢٠٢) القابض الناتج عن وجود التانين، إذ يوجد في طبقة قريبة من القشرة الخارجية للثمرة وهذا ما أكده العالم Vinson... ويترسب التاين تدريجياً بتقدم الثمرة في مراحل النضوج من الجمري الى الخلال الى الثمر إذ يتحول الى دقائق غير قابلة للذوبان داخل خلايا الثمرة وبذلك يختفي الطعم القابض تدريجيا..) (ص ٢٠٣) .... ولقد وجد أن التانين والمواد المشابهة له تكون حوالي ٦٪ من وزن الثمرة الطرية في مرحلة الجمري لتمور دكله نور ثم تنخفض هذه النسبة حتى تصل الى حوالي ١٪ في مرحلة الرطب).

وفي ص ٢٠٣ يقول الدكتوران عن محتويات ثمرة النخل (٨ـ الدهون والأحماض والأصباغ . . . . وجد نمرود ورفاقه عام ١٩٧٦ أن نسبة الدهون في الصنف الحلاوي ٠,٥١٪ والصنف ساير ٠,٣٢٪ والصنف الخضراوي ٠,٤٧٪ والصنف الزهدي كان ٠,٤٣٪ ويمتاز عصير الثمرة بأنه يعطي في الغالب التأثير الحامضي الضعيف (ص ٢٠٤) لاحتوائه على العديد من الأحماض العضوية وكما هو مبين في الجدول التالي:

جدول (١٤) الحوامض في التمور (محسوبة على أساس مليليتر/ ١٠٠ غم من الثمرة الجافة المنزوعة النواة:

الحامض	الحلاوي	الزهدي	الخضراوي
الأحماض الكلية	٢٧,٤	٢٨,٧	٢٧,٩
الكلوردريك	١١,٣	٩,٧	١٣,٣
الفوسفوريك	٤,١	٦,-	٣,٦
الكبريتيك	١,٩	٣,٢	٢,٥
الماليك	١,١	٤,٧	١,٣
الستريك	٣,-	٢,٣	١,-
الاكساليك	١,٥	٠,٦	٢,٤
الفورميك	٢,-	١,١	١,٦
الخليك	٢,٥	١,١	٢,٢

وفي ص ٢٠٥ يقول الدكتوران المذكوران عن محتويات ثمرة النخيل (وتحوي الثمرة عددا من الأصباغ التي تعطيها الألوان المختلفة اثناء مراحل النمو . . . ويقول العالم Rygg (١٩٤٠) ان اللون الأصفر في تمور الصنف البرحي ناتج عن وجود مادتي الفلافون Flavone والفلافونول Flavonol أما اللون الأحمر في تمور دكله نور فناتج عن صبغة الانثوسيانين Anthocyanin .

ولقد أجرى عشماوي دراسة على تمور صنف الساماني والزغلول في مصر عام ١٩٥٥ ووجد (ص ٢٠٦) أن الصبغات المسببة للألوان البراقة لهذين الصنفين هي مزيج من عدة صبغات. ووجد أن اللون الأصفر في الصنف الساماني سببه وجود صبغة الانثوسيانين والفلافون والفلافونول والكارتينويد والليكوبين Lycopene والالفاكاروتين AlphaCarotene ....).

(ص ٢٠٦).... ٩ - الأملاح المعدنية تحوي التمور نسبا تتراوح بين ١,٥ - ٢,٥٪ من وزن الثمرة الجافة كأملاح معدنية....

(ص ٢٠٧) جدول (١٦) يبين التركيب الكيماوي لأربعة أصناف من التمور العراقية ومحتواها من الأملاح المعدنية (العناصر الأساسية) وهذه الأرقام محسوبة على أساس الوزن الجاف ومقدرة بالملغرام لكل ١٠٠ غرام/الثمرة.

الأملاح المعدنية	أصناف التمر			
ملغم/١٠٠ غرام	حلاوي	ساير	خضراوي	زهدي
كالسيوم	١٨٤	٢٠٣	١٢٣	٢٠٧
فوسفور	١٦	١٣	١٥	١٤
بوتاسيوم	٨٥٤	٨٣٣	٨٩٤	٨٨٧
كبريت	١٠	٢٠	١٤	٢١
صوديوم	١٤	١٠	١٦	٥
كلورين	٢٦٠	٣١٢	٢٦٦	٣٤٢
ماغنيسيوم	٥٦	٥٨	٦٠	٥٩



(وفي جدول ١٧ يتابع الدكتوران ذكر الأملاح المعدنية (ص ٢٠٨)

حديد	٢,٥٦	٣,٢١	٤,٥	١٠,٣٧
منغنيز	٥,٨٦	٥,٢٥	٥,١٤	٥,١٦
نحاس	٢,٧٧	٢,٨٩	٢,٥٤	٢,٧٥
كوبالت	٠,٧٦	٠,٩٦	٠,٩٦	٠,٩٥
زنك	١,٣٩	١,٨٢	١,٢٩	٠,٧٤
فلورين	٠,٢٠٠	,١٢٠	٠,١٤٠	٠,١٢٠

١٠ - الماء... نسبة الماء تنخفض مع تقدم الثمرة بالنضج...

وفي ص ٢٠٨ - ٢٠٩ يذكر الدكتوران في كتابهما:

(ويتضح من الجدول التالي رقم ١٨ ان نسبة الماء تنخفض مع تقدم الثمرة بالنضج بدءا من دور البسر وحتى مرحلة التمر:

دور النضج	نسبة الرطوبة
بدء البسر	٨٥٪
آخر دور البسر	٥٠٪
بدء الإرطاب	٤٥٪
انتصاف الارطاب ٥٠٪	٤٠٪
آخر الإرطاب ٩٠٪	٣٥٪
كمال الإرطاب ١٠٠٪	٣٠٪
التمر	٢٠٪

ويذكر الدكتوران المذكوران في كتابهما ص ٢١١ (جدول ٢٠ كمية الفيتامينات في كل مائة غرام من مادة التمر/عن نشرة جمعية التمور العراقية:



نوع الفيتامين	الكمية في كل مائة غرام تمر
فيتامين (أ) A	٨٠ ـ ١٠٠ وحدة عالمية
فيتامين ب١ B_1	٠,٠٧ ملغرام
فيتامين ب٢ B_2	٠,٠٣ ملغرام
نياسين ب٧ B_7	٠,٣٢ ـ ٢,٢ ملغرام
فيتامين ج C	٠,٧٧ ـ ٢,٧ ملغرام

وفي (٢١٢) جدول ٢١ محتوى بعض أصناف التمور العراقية من الفيتامينات:

الفيتامينات ملغم/١٠٠غم	حلاوي	ساير	خضراوي	زهدي
ثيامين ب١ Thiamine	٩٩	١٣٠	٩٤	٨٠
فيتامين ب٢ Riboflavine	١٧٣	١٣٥	١٤٩	١٦٧
بيوتين Vitamine H	٤,٦٣	٦,٤٨	٤,٠٩	٥,٧٤
حامض الفوليك Folacin	٥٧	٧٠	٤٣	٦٢
فيتامين ج Ascorbic Acid (C)	٣,٥٦	٣,٥١	٣,٢٠	٢,٤١



التركيب الكيماوي للنواة

نواة ثمرة نخلة التمر هي الجزء الصلب الموجود داخل الثمرة ووزن النواة يتراوح عادة ما بين ١٠ ـ ٢٠٪ من وزن الثمرة وفي بعض الأنواع من التمور أكثر من ذلك وبهذا الصدد فقد ذكر الدكتور جبار حسن النعيمي والدكتور الأمير عباس جعفر الأستاذان في كلية الزراعة جامعة البصرة في كتابها (فسلجة

وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) ص ١٩١ يقولان عن ثمرة النخيل في مرحلة الرطب:

الصنف	معدل وزن الثمرة بالغرام	النسبة المئوية للنوى
الخضراوي	١٢,٧	٨,٧
الحلاوي	٩	١٣,٥
الزهدي	٩,٧	١٠,٤

وفي ص ١٩٢ يقولان: عن ثمرة النخيلِ في مرحلة التمر:

الصنـــف	معدل وزن الثمرة بالغرام	النسبة المئوية للنوى
الخضراوي	٧,٩	٢٥,٣
الحلاوي	٧,٢	١٢,٥
الزهدي	٧,٩	١٠,٩

وجاء في كتاب (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) ص ٢٤٣:

مكونات النوى

المادة	النسبة المئوية
رطوبة	٦,٤٦
كربوهيدرات	٦٢,٥١
دهون	٨,٤٩
بروتين	٥,٢٢
ألياف	١٦,٢٠
رماد	١,١٢

وجاء في كتاب ـ النخيل ـ الذي أصدرته شعبة الارشاد الزراعي بوزارة الزراعة بالمملكة العربية السعودية ص ١٣ (ويستعمل النوى علفا للماشية والإبل والأغنام وخصوصاً الماعز ويحتوي على نسبة لا بأس بها من الكربوهيدرات والبروتين والدهن والأملاح مما يعد علفاً طيباً).

ويقول خبير النخيل عبد اللطيف واكد في كتابه النخيل ص ٢٤: (وتحتوي النواة من العناصر الكثير ففيها ٩,٢٪ ماء، ٨,٥٪ كربوهيدرات، ٨,٥٪ دهن، ٥,٤٪ بروتين، ٢٣٪ ألياف، ١,٢٪ رماد).

وجاء في كتاب نخلة التمر تأليف عبد الجبار البكر ص ٢٨٨: (الأحماض الزيتية الموجودة في نوى التمر مقتبسة من: المختبر التجاري ١٩٦٠م:

حامض الكابريك Capric Acid	٠,٧٪
حامض اللوريك Lauric Acid	٢٤,٢٪
حامض الكابرينيك Camprinic Acid	٠,٥٪
حامض الميريستك Myristic Acid	٩,٣٪
حامض البالمتيك Palmitic Acid	٩,٩٪
حامض الأوليك، لينوليك Oleic and LinoLeic Acid	٢٥,٢٪
حامض الستيريك Stearic Acid	٣,٢٪





النخلة عند نضوج حملها ويشاهد عثق النخلة متدلياً من بين الأغصان .



٢) القيمة الغذائية والطبية للرطب والتمر (وهو ما يسمى بالبلح عند المصريين)



(. . . وللبلح قيمة غذائية كبرى . بل يمكن اعتباره غذاء كاملاً بالنسبة لما يحتويه من مواد سكرية وبروتين وأملاح وفيتامينات) ص ١٨٢٧ / المجلد الثاني الموسوعة العربية الميسرة (دار نهضة لبنان سنة ١٩٨٠) .

(ويفيد التمر . . . . وقد أطلق عليه منجم لغناه بالمعادن المختلفة) (كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر - للأستاذ الدكتور جبار حسن النعيمي والأستاذ الدكتور الأمير عباس جعفر - (جامعة البصرة) ص ٢١٢) .

مما سبق ذكره عن التركيب الكيماوي للرطب والتمور (البلح) نرى أن لهما فائدة غذائية عظمى وقيمة طبية ممتازة لما يحويانه من مواد عديدة يحتاجها جسم الانسان في حالاته الطبيعية والمرضية وخصوصاً للنفساء والحوامل أثناء المخاض . ولقد وصفه الله سبحانه وتعالى طعاماً للسيدة العذراء أثناء مخاضها وولادتها عيسى عليهما السلام .

الرطب والتمر من الأغذية الممتازة المفيدة لجسم الانسان لما فيهما من مواد عديدة ضرورية لحفظ صحته . فمن هذه المواد ما يساعد على النمو فتبني

خلايا جديدة أو تصلح ما تلف منها. وبعضها تحافظ على سلامة الجسم من الأمراض، وتبني الأجسام المضادة أو الأنزيمات (الخمائر) الضرورية للعمليات الحيوية في الجسم. وبعضها ضرورية لتسهيل عملية الولادة عند الحوامل ولوقف الدم بعد المخاض وإرجاع الرحم الى حالته الطبيعية. ومنها يقال أنها تحمي من الطفيليات والسرطان. ومنها ما يمد جسم الإنسان بالطاقة الحرارية اللازمة له في أسرع وقت.

فإذا ألقينا نظرة الى مكونات الرطب والتمر فإننا نجد ان التمر والرطب وخصوصاً إذا كان جنياً طازجاً لهما قيمة غذائية عظيمة تهب القوة والمناعة والطاقة الحرارية العالية اللازمة للجسم بسرعة وفي وقت قصير جداً لأن التمر والرطب فيهما مواد سكرية أحادية سهلة الاستقلاب والتمثيل والامتصاص.

لقد وجد ان مائة جرام من البلح (التمر) الجاف يطلق **٢٨٤** سعراً حرارياً وأن التمور البنواتية كل ستة وثلاثين جراما تولد مائة سعراً حراريا (كالوري). فالتمور تحتوي على مواد سكرية سهلة الامتصاص بنسبة عالية حوالي سبعين الى ثمانين بالمائة. والكيلوغرام الواحد من التمور يعطي طاقة حررية حوالي ثلاثة آلاف من السعرات أي ما يحتاجه جسم الانسان العادي من الطاقة الحرارية يومياً. علاوة على ذلك فإن السكريات الموجودة في الرطب والتمور رخيصة نسبياً وموجودة على مدار جميع شهور السنة.

إن السكريات الموجودة بالرطب والتمور تمتص بسرعة فائقة وفي أقل من ساعة وهي عبارة عن الغلوكوز (سكر العنب أو الديكستروز) والليفيولوز (سكر الفواكه أو الفركتوز) وكلاهما أحادي التسكر يمتصان مباشرة من جدار الأمعاء الدقيقة وبسهولة لأنهما لا يحتاجان الى تبسيط تركيبهما الكيماوي كما هي الحال بالسكريات الأخرى.

كذلك يحتوي الرطب على سكر القصب (السكروز) الثنائي التسكر، إذ يحتوي على وحدة من الفركتوز (سكر الفواكه Fructose ووحدة أخرى من

الغلوكوز Glucose. وسكر القصب سهل الهضم نوعاً ما لأنه ثنائي التسكر فيتحول بواسطة خميرة السيكراز Sucrase الموجودة في العصارة المعوية الى الجلوكوز والفركتوز اللذان يمتصان من جدار الأمعاء الدقيقة للدم ثم الى الأنسجة ليولدا الطاقة الحرارية المطلوبة للجسم بعد تمثيله وتحويله إلى ماء وثاني أوكسيد الكربون الذي يخرج مع الزفير أثناء التنفس وأما ما يزيد عن حاجة الخلايا فهو يصل إلى الكبد الذي يحوله الى جليكوجين ويخزن هناك حتى الحاجة إذ يتحول مرة ثانية إلى جلوكوز.

وبما أن التمر سهل الهضم وسريع الامتصاص فينصح الصائم عند الإفطار بتناول قليل منه مع شربة ماء، كما كان يفعل سيد المرسلين محمد صلوات الله وسلامه عليه. وبعد صلاة المغرب يتناول طعام الإفطار الخفيف فبذلك لا يشعر الصائم بالتعب والتخمة ويزول عنه الكسل والإجهاد وتلبك الأمعاء ويصبح نشيطاً قوياً لأن السكريات الموجودة بالتمر تمده بطاقة حرارية أقل من ساعة، وهذا وقت قصير جدا إذا قورن بالأرز والخبز والدهنيات واللحوم التي تحتاج الى عمليات هضم طويلة ومعقدة بعكس الجلوكوز الأحادي التسكر الموجود بالتمر والذي يمتص مباشرة دون هضم من جدار الأمعاء الدقيقة.

علاوة على ذلك فإن معدة الصائم تكون هادئة مسترخية فإذا أرهقها عند الإفطار مباشرة بالدهنيات الصعبة الهضم سيتعبها، ويشعر بالتخمة وسوء الهضم وتعفن في الأمعاء، فالأكل ليس بالكمّ بل بالنوع ولا بملء البطون الذي يسبب التلبك وسوء الهضم، وهذا ما أثبته الطب الحديث وقاله الرسول الأمي صلوات الله وسلامه عليه قبل ألف وأربعمائة سنة فقال ﷺ: (ما ملأ ابن آدم وعاء شرا من بطنه).

ولقد حَثَّ الرسول ﷺ الصائمين في رمضان أن يجعلوا بدء فطورهم بعد صيامهم الرطب أو التمر وذلك لأنهم فقدوا ما ادخروا من سكريات في يوم

صيامهم، والتمر غني بالسكريات الأحادية كما أسلفنا والتي تطلق سعرات حرارية بسرعة .

من هنا نرى أن الرسول ﷺ كانت له نظرة صائبة وثاقبة في هذا الموضوع والعلم الحديث عزز ما قاله الرسول ﷺ من أحاديث شريفة بذلك . فقد جاء في كتاب رياض الصالحين للإمام النووي ص ٤٦٥ (عن سلمان بن عامر رضي الله عنه عن النبي ﷺ قال: إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر فإن لم يجد فليفطر على ماء فإنه طهور) رواه أبو داود والترمذي وقال حديث حسن .

وعن أنس رضي الله عنه قال: كان رسول الله ﷺ يفطر قبل أن يصلي على رُطبات فإن لم تكن رُطبات فتُميرات فإن لم تكن تميرات حسا حسوات من ماء رواه أبو داود والترمذي وقال حديث حسن: حسا حسوات: شرب شربات. وقد روي في الأثر: (من أفطر صائماً بشق من التمر فله الجنة).

والتمر يحتوي على نسبة عالية من سكر الفواكه (الفركتوز أو الليفيولوز) وكذلك العسل. وسكر الفواكه كما دلت الأبحاث الحديثة له تأثير منشط للحركة الدودية للأمعاء وبذلك فإنه يكافح الإمساك وبهذا الصدد يقول الدكتور عبدالمجيد منصور في رسالته الجامعية (العسل غذاء ودواء) والتي نال عليها شهادة الدكتوراه في الطب ص ٥١ (يرى نوسبامير Nusbaumer أن العسل يكافح الكتم (الإمساك) بشكل فعال وخاصة عند الأطفال وذلك لأن لسكر الفواكه الذي يشكل حوالي نصف مكونات العسل تأثير جيد على الحركات الحيوية للأمعاء.

أما الدكتور محمد علي الحاج الأستاذ في علم التغذية وأمراض الأطفال في مدرسة التمريض الوطنية في بيروت يقول في كتابه ـ غذاؤك حياتك ـ الطبعة الثانية ص ١٢٣ (. . . التمر يساعد على تليين الأمعاء. . .).

والتمور تحتوي على الألياف السيليولوزية وكذلك الرطب. وتختلف نسبة

السيليـولوز بـاختلاف أنـواع التمور فبـالزهـدي تتراوح مـا بين ٤,٥ - ١,١٠٪ ويوجد عادة في الأجزاء الخشبيـة للنباتـات وأغلفة الحبـوب. والسيليولـوز يتحلل في وسط حـامضي الى سكريـات وهي الجلوكوز وسكـر المانـوز Manose. ولكن الأليـاف السيليولـوزية لا يهضمهـا الانسان، لكنهـا ذات نفع كبـير له، إذ تنشط حركة الأمعاء فيسير الغذاء فيها ليمتص من جدار الأمعاء الـدقيقة ومـا تبقى من فضلات يخرج برازاً. والألياف السيليولوزية الغير منهضمة تكوّن سـواغاً وحجـماً للبـراز مما يسـاعد على تليين الأمعاء. وبهـذا الصدد يقـول الدكتـور عبد الحميـد دياب والدكتور أحمد قرقوز في رسالتيهما الجامعيـة (مع الطب في القـرآن) والتي نـالا عليهـا شهـادة الـدكتـوراة في الـطب يقـولان في ص ٢٩ (الـطبعـة الثـانيـة ١٤٠٢هـ - ١٩٨٢م): (الرطب من المواد الملينة التي تنظف الكولون. . .)

من هـذا نرى ان الـرطب ملين طبيعي جيد. وعـادة تنصح الحـامل بـأخـذ الملينات وذلك لتأمين وتسهيل عملية الولادة وليس المسهلات القـوية. والأليـاف السيليـولوزيـة تعتبر مليـنا أمينا للحـوامل وتفضـل على الملينـات الكيميائيـة التي تؤخـذ عـلى أشكـال مختلفـة، ولـربمـا تسبب تخرش الغشـاء المخـاطي ومن ثم التهابات القـولون. وهـذه الملينات تسبب حـركات اصـطناعيـة للأمعـاء بعكس الأليـاف السيليولـوزية التي تـنظف القولـون طبيعيـا وهـذا بـدوره يسـاعـد عـلى تسهيـل وسلامـة الـولادة. وطبيـا ينصـح بعمـل حقنـة شـرجيـة لتسهيـل وأمن الولادة؛ وذلك لإخـراج ما يـوجد من فضـلات في القولـون قبل الـولادة. أيضاً إن الإمسـاك مضر جـداً للجسم لأن تجمـع فضـلات الأكـل في المستقيم (الجـزء الأخير من الأمعاء الغليـظة) مضر. فهـذه الفضلات تكـوّن البراز الـذي يحتوي على عدد هائل من الجراثيم وسمومهـا ومواد مضـرة أخرى لـو بقيت في القولـون مـدة طـويلة عن المعتـاد فـإن الجسم يمتصهـا، فتسبب لـه أعـراضـاً وأضـراراً كالصداع، وفقدان الشهية. . . الخ.

كذلك فإن الغائط يصبح صلباً لامتصاص الجسم الماء المـوجود في فضـلات

الأكل بعد الهضم عند بقائها مدة أطول من المعتاد في القولون فيصعب إخراجها عند التبرز فتسبب أعراضاً مؤذية كالبواسير وغير ذلك.

ويقول الدكتور عبد الحميد دياب والدكتور أحمد قرقوز في رسالتيهما الجامعية (مع الطب في القرآن) والتي نالا عليها شهادة الدكتوراه في الطب يقولان في ص ٢٩ ـ الطبعة الثانية ١٤٠٢هـ ـ ١٩٨٢م: (... من المعلوم طبياً أن الملينات النباتية تفيد في تسهيل وتأمين عملية الولادة بتنظيفها للأمعاء الغليظة خاصة. ولنتذكر بأن الولادة المثالية يجب ان يسبقها رمضة شرجية (حقنة) لتنظيف الكولون).

ويقول الدكتور والكاتب الشهير مصطفى محمود في مقال له في مجلة العلم والإيمان عدد ٣٠ ـ ١٣٩٨ إن أحدث بحث علمي عن الرطب... أن فيه مادة ملينة ومعلوم طبياً ان الملينات النباتية تفيد في تسهيل وتأمين عملية الولادة بتنظيفها للقولون... إن تنظيف القولون تزيد من نشاط الرحم فيسهل الولادة وكذلك يمنع خروج البراز مع نزول الرأس والملينات تمنع الإمساك المصاحب للحمل...)

أيضا الرطب غني بفيتامين (أ) (فيتامين ضد العدوى، أو الفيتامين المضاد لجفاف الملتحمة). وهذا الفيتامين مهم جداً في الرؤ يا ونقصانه يسبب العشى الليلي لأنه ضروري لتكوين الأرجوان الشبكي الذي له الأثر الفعال على الإبصار في الظلام.

كذلك يساعد فيتامين أ على نمو أجسام الأطفال وعدم جفاف ملتحمة العين والقرنية، والأغشية المخاطية المبطنة لأعضاء الجسم وأنسجة الجلد ونقصه يسبب جفافاً في هذه الأنسجة لأنه يلعب الدور الهام في تكوين ونمو الخلايا السطحية والمبطنة، وكذلك في تنظيم عمليات التمثيل الغذائي.

أما نقص فيتامين أ، فيسبب ضعفاً في نمو الجسم ومقاومة الأمراض، وفي

الإبصار لأنه يساعد على تكوين الأرجوان البصري في شبكة العين الذي يؤثر على الإبصار.

كذلك نقص فيتامين أ يسبب العقم عند الذكور، وضعفا في تكوين أنسجة الأسنان، ونقصاً للأظافر.

أما الزيادة في تناول فيتامين أ تسبب في بعض الأحيان تقشراً في الجلد، وتصبح العظام سهلة الكسر.

والرطب يحتوي على فيتامين ب$_1$ (الثيامين أو الأنيورين) وهذا الفيتامين مهم في عمليات الأيض (التمثيل الغذائي) التي تختص بالكربوهيدرات، ويساعد على المحافظة على الأعصاب وله تأثير في النمو ويهدىء الأعصاب، وخصوصاً في الاضطربات النفسية والإجهاد الفكري والتهيج العصبي، ونقصه الشديد يسبب مرض البري بري أي التهاب الأعصاب.

وفيتامين ب (الانيورين) يلعب دورا هاماً في النمو والرضاعة والشهية وفي عمليات تكوين ثاني أكسيد الكربون وعمليات الأكسدة في الجسم Oxidation and Decarboxylation.

أيضا يحتوي الرطب الجني على فيتامين ب (الريبوفلافين أو الأكتوفلافين) الذي له أهمية كبرى في الاستقلاب وعمليات التأكسد والتنفس في الأنسجة لأنه يعمل كأنزيم مساعد في مجموعة الفيلفو بروتين التي لها الأثر الفعال في عمليات التأكسد.

ولهذا الفيتامين (الريبوفلافين) أهمية في عملية امتصاص الحديد وتكوين الهيموجلوبين في كريات الدم الحمراء.

ويستخدم هذا الفيتامين (الريبوفلافين) في علاج تشقق زوايا الفم والشفاه والتهابات اللثة والفم وحالات الحساسية.

ويوجد في الرطب فيتامين ب ب (النياسين أو حامض النيكوتينيك) وهو

المانع للبلاجرا وله أهمية في تكوين كريات الدم الحمراء وتركيب بعض الخمائر وعمليات التأكسد والاختزال في تنفس الخلايا. وله الأثر الفعال في نمو الصغار.

وحامض النيكوتينيك يعمل كأنزيم مساعد في الجسم فهو يشكل (النيكوتينيك أمايد) الجزء الفعال من الأنزيم المساعد المسمى ,Co-Enzyme 2 Co-Enzyme 1 اللذان يدخلان في عمليات الأكسدة داخل الأنسجة الحية. وكذلك يعمل حامض النيكوتينيك على توسع الأوعية الشعرية.

أما فيتامين H (البيوتين) الموجود في التمر من فوائده انه يعمل كأنزيم مساعد في الجسم ويلعب دوراً هاماً في استقلاب وتمثيل البروتينات والدهنيات والكربوهيدرات وهو مهم في صحة الشعر. ونقصه يسبب جفاف وتقشف الجلد وضعف في الشهية، وألم في العضلات، وفقر الدم، والأغذية التالية تعتبر من المصادر المهمة للبيوتين وهي: الكبد، والبيض، واللحوم، والجوز والفستق.

وحامض الفوليك يوجد في التمر وهو ضروري في عملية تكوين كريات الدم الحمراء ونقصه يسبب فقر الدم المسمى Megaloblastic Anaemia. كذلك يلعب حامض الفوليك دوراً هاماً في عمليات تمثيل الحوامض النووية.

وقد أشارت الأبحاث على أن خلايا الجسم تستفيدمن حامض الفوليك عندما يكون على شكل حامض الفولنيك. ولتحويل حامض الفوليك الى حامض الفولنيك بالجسم يجب وجود فيتامين ج الذي يلعب دوراً هاماً في هذا التحويل.

فيتامين ج Vit. C
أو حامض الاسقربيك Ascorbic Acid

وهذا الفيتامين (ج) موجود في الرطب الجني وهو عبارة عن مسحوق

متبلور أبيض يذوب بالماء وله رائحة مميزة ويتأثر بالحرارة والضوء والعوامل المؤكسدة وكذلك بالأوكجسين.

وفيتامين ج عامل اختزالي قوي، ولا ضررمن أخذ كميات عالية منه لأن الزيادة تطرح سريعاً بواسطة الكلية بالبول.

فوائده ووظيفته

إن فيتامين ج له الأثر الفعال لوقاية اللثة من الالتهابات وتقوية الأوعية الدموية الشعرية والمحافظة على سلامة أنسجة الفم واللثة ويقيها من التلف والمرض لأنه أساسي للنمو ويلعب دوراً هاماً لقيام الخلايا بعملها لوظيفي الضروري لحيوية الجسم وابقائه حياً دون أن يصاب بأذى. وكذلك لتكوين أنسجة جديدة.

وظائف فيتامين ج Vit. C

إن فيتامين ج يساعد على تكوين وتشكل المادة الغراتية (الكولاجين Collagen) وهي مادة بروتينية داعمة تشكل أليافاً توجد باللثة متشبثة بما تحتها من سمحاق Periosyeum. وكذلك موجودة بين الخلايا Intercellular Substance في الأنسجة الضامة. وأنسجة نظير العظم Osteoid Tissue الموجودة في العظم والعاج.

كذلك توجد الألياف الكولاجينية لدعم الغضاريف والأوتار والجلد والعضلات والأوعية الدموية.

وإذا غليت تلك المادة الآحانية الغراتية تتحول الى هلامين وإذا حدث التهاب فإن الجراثيم تفرز خمائر تسبب تآكلا وارتشافا للألياف الكولاجينية.

ومن هنا جاءت أهمية فيتامين ج في حالات الالتهابات للمساعدة على تكوين مادة الكولاجين Collagen Synthesis الذي يتكون من مادة بروتينية

وفيتامين ج له اليد الطولى والأثر المهم لتحويل البرولين[1] Proline الموجود في البروتين الذي سيتكون منه الكولاجين الى هيدروكسي برولين Hydroxyproline لتكوين الكولاجين. وعند الالتهابات تتفكك وتنحل المادة الكولاجينية بواسطة خمائر الجراثيم.

أيضاً إن فيتامين ج يلعب دوراً هاماً في علاج النزيف في اللثة او الأنسجة لتلف في المادة الرابطة والداعمة للخلايا الظهارية الموجودة في الأوعية الدموية الشعرية.

وفيتامين ج يساعد على النمو، ويزيد الشهية ويزيد مناعة ومقاومة الجسم للأمراض والسموم وخصوصاً التسمم بالمعادن الثقيلة.

كذلك يلعب دوراً هاماً في تشكل عاج السن والأنسجة الداعمة للأسنان، ويحفظ الكبد من العطب والتلف وخصوصاً عندما يصاب بالأمراض الفيروسية.

وفيتامين ج له دور فعال في عمليات التأكسد في الخلية فينشطها ويحمل الهيدروجين.

أيضا فيتامين ج يساعد على امتصاص الحديد وهو العنصر الأساسي في تركيب خضاب الدم فلذلك يساعد في تكوين كريات الدم الحمراء لأنه يلعب دوراً هاماً في تكوين وتشكل الهيموجلوبين.

إن نقص فيتامين ج يسبب آفات عديدة منها زيادة تسوس الأسنان خصوصاً عندما يكون النقص أثناء تشكل أنسجتها الصلبة، وكذلك نقصه يسببه داء الأسقربوط.

وفيتامين ج يوجد في الفواكه والخضروات الطازجة التي تؤكل بدون طبخ

(١) ص ٤٤٥ من كتاب Review of Medical Pharmacology 7th Edition 1980.

كالبندورة والشمام والبطيخ والجوافة والبرتقال . . الخ .

إنّ فيتامين ج من السكريات البسيطة وهو عامل مختزل قوي ، ويلعب دوراً هاماً في تحويل حامض الفوليك الى حامض الفولينيك، وقد دلت الأبحاث أن الأنسجة تستفيد من حامض الفوليك على شكل حامض الفولينيك .

وفيتامين ج يساعد على شفاء الجروح وضروري لمنع النزيف لأنه يقوي جدران الأوعية الشعرية الدموية وكذلك لأنه ضروري لتكوين مادة الكولاجين التي ما بين الخلايا في العظام والغضاريف والأسنان .

كذلك يلعب فيتامين ج دوراً هاماً في تكوين كريات الدم الحمراء وفي امتصاص واستقلاب الحديد وكذلك في تمثيل بعض الحوامض الأمينية مثل التايروسين والفينال ألانين .

وفيتامين ج يلعب دوراً هاماً في عمليات التأكسد والاختزال في الجسم .

ولقد دلت الأبحاث أن هنالك علاقة هامة بين فيتامين ج وإفراز هورمون الغدة الكظرية .

كذلك فإن نقص فيتامين ج يسبب أعراضاً مؤذية ومرض الاسقربوط الذي يتميز بتعب وضعف عام وآلام في المفاصل وفقدان الشهية والتهاب واحمرار اللثة ونزيف في أماكن عديدة بالأنسجة وخصوصاً باللثة .

والتمور تحتوي على البروتينات الضرورية لإصلاح ما تلف من خلايا الجسم . وبناء خلايا جديدة وأجسام مضادة لمقاومة الأمراض .

كذلك فإن البروتينات في بعض الأحيان تزود الجسم بكميات معينة من الطاقة .

والتمور تحتوي على مواد دهنية ضئيلة ، وهذه المواد الدهنية مصدر لتزويد الجسم بالطاقة كالمواد الكربوهيدراتية .

المعادن في التمور

التمر يعتبر منجماً لغناه بالمعادن التي تعتبر مادة أساسية وضرورية لجسم الانسان. فالمعادن تدخل في تركيب بعض الأنسجة الجسمانية فالحديد مثلاً يدخل في تركيب كريات الدم الحمراء.

والمعادن تدخل في تركيب الأجزاء الصلبة في الجسم كالعظام والأسنان. وكذلك يتحد بعض المعادن مع البروتينات أو الكربوهيدرات أو مواد أخرى لتكوين بعض الأنزيمات الضرورية لإتمام العمليات الحيوية في الجسم. أو لتكوين بعض الأنسجة.

وبعض المعادن ضرورية لعمل بعض الأنزيمات. وكذلك تنظم الضغط النفوذي في الجسم وتلعب دوراً هاماً في انقباض وانبساط العضلات والتعادل الحمضي ـ القاعدي في الجسم.

من ذلك نرى ان المعادن تلعب دوراً هاماً في حيوية الجسم وفقدانها يسبب أعراضاً مؤذية وأمراضاً تؤثر على حيوية الجسم ونشاطه.

من المعادن المهمة للجسم والموجودة في التمور الكالسيوم المهم في تكوين العظام والأسنان وفي تنظيم نبضات القلب، إذ له الأثر الكبير في انقباض عضلاته بينما أملاح البوتاسيوم تسبب انبساطها. والكالسيوم له الأثر على العضلات إذ يساعدها على الانقباض وهو ضروري لنمو الجسم وايقاف النزيف لأنه يلعب دورا هاما في تخثره. ونقص الكالسيوم يسبب الكساح في الأطفال ولين العظام في الكبار وضعف في بنية الأسنان، فيكون عاملاً مساعداً للنخر السني.

كذلك الرطب والتمر غنيان بالحديد المهم في تكوين الهيموجلوبين أي خضاب الدم. وهي المادة الملونة في كريات الدم الحمراء الذي يحمل الأوكسجين اثناء التنفس من الرئتين الى خلايا الجسم ويعيد لها ثاني أكسيد

الكربون الناتج عن احتراق الغذاء لطرده اثناء الزفير.

والحديد له أهمية عظمى لبعض الخمائر التي تقوم ببعض العمليات الحيوية للجسم.

ونقصان الحديد يسبب بعض الأمراض كالأنيميا - فقر الدم - والصداع وغير ذلك من أعراض مثل التعب والضعف وبهوت لون الشفاه.

أيضا في التمر يوجد الفسفور وهو مهم في تغذية حجرات الدماغ. وفي تكوين العظام والأسنان وعمليات الأنزيمات والاستقلاب ونقصه يؤثر على النمو وضعف العضلات.

كذلك التمر يحتوي على الماغنيسيوم وهو عنصر موجود في جميع خلايا الجسم وذو أثر كبير في العمليات الحيوية في الجسم، ونقصه يسبب الارتعاش في العضلات والاضطراب النفسي.

والكبريت موجود أيضا في الرطب والتمور ومهم جدا في المحافظة على الحموضة في الجسم ويدخل في تركيب فيتامين ب$_1$ ((الثيامين)).

والصوديوم أيضا يوجد في التمر وله الأثر الفعال في تنظيم تركيز الأملاح في جميع أجزاء الجسم وكذلك في تكوين حامض الهيدروكلوريك في المعدة. والذي له أهمية قصوى في عملية الهضم. كذلك يلعب دوراً هاماً في حفظ نسبة الماء في الجسم، وقلوبة السوائل. ويوجد الصوديوم عادة في السوائل التي خارج الخلايا.

والبوتاسيوم يوجد في التمور وهو عنصر ضروري في عمليات الجسم الحيوية، وموجود في السوائل داخل خلايا الجسم، وله تأثير كبير في عمل الانزيمات ونشاط الأعصاب.

أما الكلور الموجود في التمر فله فعالية عظمى في تكوين حامض

الهيدروكلوريك في المعدة ويساعد على تنظيم درجة القلوية والحموضة في الجسم.

كذلك النحاس من مكونات الرطب والتمر وهو يدخل في تركيب بعض الأنزيمات ويساعد على امتصاص الحديد، وعملية ادخاله في تكوين الهيموجلوبين في كريات الدم الحمراء.

والمنجنيز الموجود في التمور والرطب له الأثر الفعال في النمو وعمل بعض الأنزيمات وفي بناء الهيموجلوبين عند تمثيل الحديد واستقلابه.

والكوبالت مادة مهمة لأنه يدخل في تركيب فيتامين ب ١٢ (B_{12}) الضروري لتكوين ونضوج كريات الدم الحمراء ونقصه يسبب فقر الدم الخبيث والجسم يحتوي حوالي ٢ ملغرام من الكوبالت.

أما الزنك فيوجد في التمور وهو ضروري لصحة البنكرياس ولاستقلاب وتمثيل الكربوهيدرات ولصحة كريات الدم الحمراء وهو يكوّن جزءاً من أنزيم كاربوكسيك انهيدريز الذي يقوم ببعض العمليات الحيوية في الجسم.

ويوجد الزنك في دم الشخص البالغ بمقدار ١ ملغم كل مائة سم^{٣}. ولقد وجدت بعض الأبحاث أن مسببات حالة القزم هو نقص الزنك في الغذاء.

أما الفلورين فموجود في التمور وله أثر بالغ الأهمية في تكوين الأسنان والعظام والجلد والغدة الدرقية. ويوجد في اللعاب بمعدل جزء في المليون وفي الدم بنسبة ٠,٠٢ جزء في المليون.

ولقد دلت الأبحاث والتجارب العلمية أن الفلورين يلعب دوراً هاماً في مقاومة الأسنان للنخر السني وذلك لأنه يكون مركبات كيماوية في أنسجة السن الصلبة تقاوم النخر السني أما إذا زاد عن نسبة معينة فإنه يسبب تخرشاً لتلك الأسنان وتحفراً وتبقعاً.

والعفص يوجد في التمور وهو مادة قابضة بشدة ومطهرة ويستعمل عادة في الدباغة وهو من العائلة البلوطية Oek Family . وعندما تغزو بعض أنواع الزنابير شجرة البلوط تتكون أورام ذات أحجام مختلفة ومن تلك الأورام ما يسمى العفص وذاك النوع من البلوط يسمى البلوط العفصي.

ولقد جاء في قاموس المحيط الجزء الثاني الطبعة الثانية ص ٣١٩ - ٣٢٠ (العفص مولد أو عربي، شجرة من البلوط تحمل سنة بلوطاً وسنة وهو دواء قابض مُجَفِّفْ ويشد الأعضاء الرخوة الضعيفة وإذا نقع في الخل سوّد الشعر وثوب معفّص مصبوغ به).

والعفص مصدر مهم لحامض التانيك Tannic Acid والذي يسمى حامض العفص والذي يلعب دوراً هاماً في علاج كثير من الأمراض اللثوية والفموية لأنه مادة مطهرة وجاء في الموسوعة العربية الميسرة (دار نهضة لبنان) ١٩٨٠ الجزء الأول ص ٧٣٧ - ٧٣٨) (حمض التانين: مركب لا بلوري، قابل للذوبان في الماء. يوجد في كثير من النباتات ويستخدم لتحويل بعض البروتينات غير القابلة للذوبان في جلود الحيوانات الى مركبات غير قابلة للتحلل وبذلك تتم عملية دباغة الجلود. يستخدم حمض التانين في الطب كمادة قابضة. وفي الصباغة مثبتاً للألوان وبتفاعله مع أملاح الحديديك يكون مركباً أزرق - أسود، أو أخضر. يستخدم في صناعة الحبر. ويدخل في تركيب الشاي والبن واللوز... ويستخرج تجارياً بغمر أجزاء النباتات المجففة والمطحونة في الماء الساخن. وقد أمكن انتاجه حديثاً بطرق صناعية ويسمى سنتان). وجاء في نفس المصدر (ج١/ص ٤٨٦) (التانين وحمض التانيك: مادتان قابضتان تذوبان في الماء وتوجدان مترابطتين في نباتات عديدة ولذا يستعمل اللفظان مترادفين. يستخدمان للدباغة. ولصنع الحبر. وللترسيخ في الصباغة. ولترويق المحاليل. أما السنتانات فهي تانينات مخلقة).

وقد جاء في كتاب - القانون في الطب للشيخ الرئيس الطبيب الشهير ابن

سينا الجزء الأول ص ٣٩٩ (عفص: (الماهية) ثمرة شجرة كبيرة في بعض البلاد منه ما يوجد من شجرة وهو غصن صغير مضرس ملزز ليس بمثقب ويسمى امغافنطس لأنه غصن ومنه ما هو أملس خفيف مثقب (الاختيار) أجوده الفج والرزين والصلب وأما الأصفر الرخو فقليل القوة ويحرق على الجمر (الطبع) بارد في الأولى ويابس في الثانية (الخواص) قيضه شديد ويمنع الرطوبات من السيلان وجوهره أرضي بارد (الزينة) يسود الشعر ماؤه وماء غسل (الجراح والقروح) يطلى بالخل على القوابي فيذهب بها وان نثر سحيقه على اللحم الرخو الزائد أضمره (أعضاء الرأس) يمنع سيلان الرطوبات الفاسدة الى اللسان واللثة وينفع من القلاع خصوصا في الصبيان وخصوصاً بالخل وينفع إذا جعل في اكال الأسنان (أعضاء النفض) يذر سحيقه على الماء ويشرب لقروح المعي والإسهال المزمن وكذلك إذا جعل في الأغذية يصلح لها).

وجاء في كتاب شجرة العذراء ص ٨٢ تأليف توفيق الفكيكي: (وقد أيدت بحوث الاختصاصيين على أن التمر يزيد في فعالية الأعضاء، ويصلح المعدة وعصارتها، ويفيد الكبد، ويقضي على الدود المتولد من العفونة وقد ذكر (بلكرف) عن النخيل (... انها خبزالبلاد ومادة الحياة وعماد التجارة).

ويقول الدكتور محمد علي الحاج الأستاذ في علم التغذية وأمراض الأطفال في مدرسة التمريض الوطنية في بيروت في كتابه ـ غذاؤك حياتك ـ الطبعة الثانية ص ١٢٣ (... البلح يساعد على الإمساك بينما التمر يساعد على تليين الأمعاء).

الحالات المرضية التي يمنع فيها التمر (العجوة). أهم هذه الحالات هي:

١ ـ السكري، ٢ ـ البدانة، ٣ ـ انتفاخ البطن، ٤ ـ تضخم القولون (الأمعاء الغليظة)، ٥ ـ الإسهال.

ويقول الدكتور جبار حسن النعيمي والدكتور الأمير عباس جعفر (كلية الزراعة جامعة البصرة) في كتابهما (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) ص ٢١٢:

(ويفيد التمر كذلك في عملية إدرار البول وغسل الكلي وتنظيف الكبد. وقد اطلق عليه لقب منجم لغناه بالمعادن المختلفة... ولو لم يكن في التمر من فائدة سوى احتوائه على المغنيسيوم لكفاه سببا يضعه في مقدمة الأغذية فقد لوحظ أن سكان الواحات لا يعرفون مرض السرطان والمعتقد أن غنى التمر بعنصر المغنيسيوم هو السبب في ذلك).

وفي ص ٢٤٦ يقولان (يمكن انتاج الكثيرمن الأدوية والمواد الكيماوية من التمور كالبنسلين والأرومايسين والعديد من المضادات الحيوية Antibiotics وفيتامين B_{12} وحامض الستريك Citric Acid الصناعي وبعض الهرمونات وحامض التارتريك Tartaric Acid).

ويقول الدكتوران المذكوران آنفاً في كتابهما ص ٢٠٢ ـ ٢٠٣ (ولقد أثبت Turrel عام ١٩٤٠ أن وجود طبقة التانين في الثمرة يحميها من الطفيليات التي تسبب ظهور بقع متفسخة على سطح الثمرة في مرحلة الرطب وهذه الطفيليات هي Alternaria Spore).

وقد جاء في كتاب (نخلة التمر) تأليف الاستاذ عبد الجبار البكر ص (٨٤٤ ـ ٨٤٥):

(التمور لا تنقل الجراثيم المرضية:ـ

قامت السلطات الصحية في الجمهورية العراقية بالتعاون مع خبراء المنظمة الصحية العالمية باختبارات للتأكد من عدم صلاح التمر كناقل لجرثوم مرض الهيضة (الكوليرا) وعلى هذ الأساس قام المعهد البكتريولوجي المركزي العراقي بالتعاون مع الخبير الدولي لمنظمة الصحة العالمية (الدكتور اوسكار فيلزنفيلد ـ الاختصاصي بالكوليرا) بإجراء اختبارات عملية: فقد لوثت تمور طرية، من

الأنـواع التي صدر لـلأسواق الخـارجية بجـراثيم مرض الهيضـة وبنسبـة ١٠٠ ـ ١٠٠٠ مـرة اكثر ممـا يشاهـد في براز المـرضى بالهيضـة واستخدم لـذلك ثـلاث سـلالات مختلفة من الضمـات . وقد ظهـر أن الضمات لم تعش أكـثر من ثلاثـة أيـامه وهـذا يعني بأن التمـور لو تعـرضت الى تلوث شـديـد تصبـح خـاليـة من العـامل المـرضي للهيضة خـلال ثلاثـة ايام في الـظروف الطبيعيـة وصـدر قـرار اللجنة بذلك بتاريخ ٥ أيلول سنة ١٩٦٦ .

إن التحـري الذي قـام به كـلاك وفلرس Clauge and Fellers عـام ١٩٣٣ عن البكتيريا من نـوع B. Coli . في التمور المعلبـة والمباعـة في أمريكـا . دل على وجـود البكتيريـا المذكـورة في ٦ علب من ١١ علبة فحصـاهـا . ولكنهـما لم يجـدا مثل هذه البكتيريا في التمـور الواردة من العـراق والمكنوزة (المكبـوسة) بصنـاديق خشبية زنة ٣٣ كيلوغراما) .

وجـاء في كتـاب زاد المعـاد لـلإمـام ابن قيّم الجـوزيـة ـ المـطبعـة المصـريـة ج٣/ص ١٥٨ : (وفي البلح بـرودة ويبوسـة وهو ينفـع الفم واللثـة والمعـدة . . . وهـو للنخلة كـالحصـرم لشجـرة العنب وهمـا جميعـا يـولـدان ريـاحـاً وقـراقـر ونفخاً . . . ودفع مضرتها بالتمر أو بالعسل والزبد) .

وفي نفس المصـدر والصفحة جـاء : (. . . . البسر حـار يابس ويبسـه اكثر من حره ينشف الرطوبة ويـدبغ المعـدة ويحبس البطن وينفـع اللثة والفم وانفعـه ما كان هشاً) .

وفي نفس المصدر ص ١٥٩/ج٣: (عن التمر يقـول) : (. . . مقو للكبـد، ملين للطبـع يـزيـد في البـاه لا سيـما مـع حب الصنـوبـر ويبـرىء من خشـونـة الحلق) .

وفي نفس المصـدر ج٣/ص ١٦٠ جاء : (جمـار: قلب النخل والجمـار بارد يـابس في الأولى يختم القـروح وينفـع . . . من استـطلاق البـطن . . . . وهـوَ

بطيء الهضم وشجرته كلها منافع). وجاء في زاد المعاد ج٣/ص ٧: (الرطب يقوي المعدة الباردة ويوافقها ويزيد في الباه... ويغذو غذاء كثيراً وهو من أعظم الفاكهة لأهل المدينة وغيرها من البلاد التي هي فاكهتهم فيها وأنفعها للبدن.

وقد جاء في كتاب ـ النخلة سيدة الشجر ـ تأليف عبد القادر باش أعيان العباسي: ص (١١١): (... دواء مهم من التمور: لقد دلت التجارب العلمية التي أجريت على التمر بأنه مصدر لدواء جديد يدعى: (ديوستولنس) وهو يماثل دواء (كوتيزون) وهذا الدواء مهم جداً في الطب حيث يصفه الأطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون...).

وقد جاء في كتاب الزهراوي (التصريف لمن عجز عن التأليف) الذي هو عبارة عن ميكروفيلم موجود في مكتبة الجامعة الأردنية تحت رقم ٨٠/٨١ مصور من المخطوطة الموجودة في الرباط ـ الخزانة العامة ١٣٤ ـ المكتبة الملكية، جاء في المقالة السابعة والعشرين في الباب الرابع من كتاب التصريف:

(جمار النخل.... القريب من قلب النخلة، فبارد في آخر الدرجة الأولى ويبسه في وسطها، وأما ما كان منه غليظاً خشناً فيبسه أكثر من برده وإن كان يبسه في آخر الدرجة الثانية، وبرده في الثانية منه ألطف وأسرع انهضاماً وأشد تسكيناً.... أما الخشن.... فهو أقوى إمساكاً للطبيعة.... ابلح: بارد يابس في وسط الدرجة الثانية فيه قوة قابضة... يرفع اللثة ويقوي المعدة والمعي ويمنع الاسهال وغذاؤه ضعيف عسير الانهضام ويمنع الاسهال... المعو: هو الطلع قبل أن يصير فيه البلح وهو قريب من طبيعة جمار النخل إلا أنه أشد قبضاً لأن يبسه في الدرجة الثانية).

وجاء في كتاب ـ القانون في الطب ـ لابن سينا ـ الجزء الأول ص ٣٨٥: (جمار: (الطبع) بارد في الثانية يابس في الأولى (الخواص) قابض (أعضاء النفس) ينفع من خشونة الحلق (أعضاء النفض) يقبض الإسهال والنزف

(السموم) ينفع من لسع الزنبور ضمادا.

وجاء في نفس المصدر ج١/ص ٤١٩: (قسب: (الماهية) تمر الأدقال وهو القسب عند أهل الحجاز وأهل نجد يسمونه العرق، واليرسوم (الطبع) معتدل الحر يابس وقيل انه حار في الدرجة الثانية (الخواص) فيه قبض (أعضاء النفض) يحبس الطبع (أعضاء الغذاء) يقوي المعدة). وجاء في نفس المصدر ج١/ص ٤٣٠: (رطب: (الاختيار) الجنى من كل نوع (الطبع) حار في الدرجة الثانية رطب في الأولى وقيل ان حرارته اكثر من رطوبته وليس تتساوى جميع أصنافه بل كل ما كان أشد حلاوة كان أشد حرارة (الخواص) الدم المتولد منه مريع التعفن رديء ويصلحه اللوز والجلنجبين وتقدم الخس والاختتام بالخل والسكنجبين (أعضاء الغذاء) هو نافع للمعدة الباردة (أعضاء النفض) يلين الطبع ويزيد في جوهر المنى).

وجاء في كتاب - القانون في الطب - الجزء الأول ص ٣٧٠ (تأليف الشيخ الرئيس ابو علي الحسين بن علي بن سينا) عن طبعة بولاق - دار صادر بيروت - ما يلي: (بسر وبلح: (الماهية) هما معروفان ولا يكونان إلا في البلدان الحارة (الطبع) باردان يابسان في الثانية والبسر أقبض من القسب (الأفعال والخواص) ينفخ وخصوصاً إذا شرب على أثره ماء واذا كان خلا أول ما يحلو أحدث قراقرا، ويحدثان السدد في الأحشاء، وطبيخ البسر يسكن اللهيب مع حفظ الحرارة الغريزية والإكثار منهما يولد في البدن اخلاطا غليظة (أعضاء الرأس) البسر مصدع ويسكت كثيره وهما جيدان للعمور واللثة (أعضاء الصدر) هما رديئان للصدر والرئة (أعضاء الغذاء) يدبغان المعدة ويحدثان سدد الكبد وهضمهما بطيء والهش أقل هضماً وغذاؤهما يسير والحلو أقل بطئا (أعضاء النفض) كل واحد منهما يعقل البطن خاصة اذا مزج بخل أو شراب عفص والبلح يغرز البول واذا شرب بخل عفص منع سيلان الرحم ونزف البواسير (الحميات) استعمالهما كثيرا يوقع في النافض والقشعريرة).

وجاء في كتاب القانون في الطب ـ لابن سينا ـ الجزء الأول ص ٤٤٥ : (تمر: (الماهية) معروف (الطبع) حار رطب في الأولى وحرارته اكثر من رطوبته وهو يزيد المني ويصدع ويصلحه اللوز والخشخاش وبعده سكنجبين ساذج).

وجاء في كتاب الحاوي للطبيب الشهير أبي بكر محمد بن زكريا الرازي (الذي صحح عن النسخة الوحيدة المحفوظة في مكتبة (اسكوربال) ـ الطبعة الأولى ـ في الجزء الواحد والعشرين /ص ٥٨٣ : (.... البلح متى شرب بخل خمر عفص قطع الاسهال والرطوبات المزمنة، والسيلان من الرحم والدم السائل من البواسير... ومتى ضمد به الخراجات قطع الدم....) ويستطرد ويقول في نفس الصفحة (... البسر: أشد قبضا من القسب غير انه يصدع). وجاء في نفس المصدر ج٢١/ص ٥٨٤ (القسب ينفع من نفث الدم ووجع المعدة والمثانة متى تضمد به مسحوقا مع سفرجل). وقد جاء في القاموس المحيط ج١/ص ١٢٠ (الطبعة الثانية: (القسب... التمر اليابس). فصدق الرسول الأمي صلوات الله وسلامه عليه حين قال: (يا عائشة بيت لا تمرَ فيه جياع أهله، يا عائشة بيت لا تمرَ فيه جياع أهله، أو جاع أهله قالها مرتين أو ثلاثا). حديث شريف رواه الإمام مسلم رضي الله عنه عن عائشة رضي الله عنها (ج٢/ص ٢١٨ صحيح مسلم).

حقاً إن البيت الذي لا يوجد فيه تمر جياع أهله وذلك لوجود العديد من المواد المهمة التي يحتاجها جسم الإنسان ويستفيد منها كما رأينا في موضوع التركيب الكيماوي للرطب والتمر، علاوة عن فوائد جمة تجنى من النخيل وأجزائه ومنتوجاته وفيها رزق حسن لبني البشر.

وبهذا الصدد يقول بلكرف عن النخيل (انها خبز البلاد ومادة الحياة وعماد التجارة).

أما العلّامة ابن قيّم الجوزية فيقول عن التمر: (فاكهة وغذاء ودواء وشراب وحلوى).



٣) الاعجاز الطبيّ في قوله تعالى (... فكلي ...) (مريم: ٢٦)



إن أكل الرطب الجني وتناول الماء النمير السلسبيل وطرح القلق والحزن جانباً أثناء المخاض (آلام الولادة)، في كل ذلك معجزات طبية بليغة، أشار إليها القرآن الكريم قبل اكتشاف الطب الحديث لتلك الحقائق بمئات السنين. أي قبل ألف وأربعمائة سنة تقريبا.

لقد أمر الله سبحانه وتعالى السيدة العذراء؛ أم المسيح عليهما السلام، عندما لجأت أثناء مخاضها الى مكان لا يوجد فيه غذاء لتأكل أو ماء لتشرب. وهي في حالة نفسية مضطربة قلقة وخصوصاً وهي حاملة دون زوج، ولم يمسسها بشر. وفي حالة ولادة وآلام مخاض. بعيدة عن الناس، ووحيدة بحاجة الى غذاء يهبها الطاقة الحرارية لتغذية عضلة رحمها القوية والمسؤولة عن عملية الولادة. وكذلك بحاجة الى مواد تنشط تلك العضلة الرحمية وتحثها على الانقباض لتسهيل عملية الولادة، ولتوقف الدم المنهمر أثناء الولادة وبعدها.

لكن الله سبحانه وتعالى تغمدها بنعمه فأسبغ عليها رزقه. وهيأ لها ما تتطلبها حالتها أثناء ولادتها عيسى عليه السلام. فسخر لها المعجزات التي ذكرناها سابقا لترتاح وتطمئن نفسها، وغذاء مناسبا فيه المواصفات السابقة

الذكر والتي تناسبها اثناء المخاض فأمرها بأن تهز جذع النخلة اليابس ليتساقط عليها الرطب الجني فتأكل منه، وكذلك هيأ لها شرابا وهو الماء النمير السلسبيل عندما أجرى لها الجدول الذي كان منقطعاً جافاً.

فقد قال سبحانه وتعالى في محكم تنزيله:

قال الله سبحانه وتعالى وهو أصدق القائلين: فأجاءها المخاض الى جذع النخلة قالت يا ليتني مت قبل هذا وكنت نسيا منسيا (٢٣) فناداها من تحتها ألا تحزني قد جعل ربك تحتك سريا (٢٤) وهزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطبا جنيا (٢٥) فكلي واشربي وقري عينا... ﴾ (٢٦) (مريم).

إن توقيت أكل الرطب أثناء المخاض لتسهيل عملية الولادة فيه حكمة طبية بليغة لاحتوائه على مادة تشبه مادة الاكسيتوسين Oxytocin التي تنبه تقلصات الرحم فتساعد على انقباضها ومنع النزيف منها وتسهل عملية الولادة. علاوة عن مواد عديدة موجودة في الرطب تستفيد منها أعضاء الجسم وبحاجة ماسة لها ولو وجد الله سبحانه وتعالى ـ وهو العليم اللطيف الخبير بمن خلق ـ طعاماً أفضل من الرطب للسيدة العذراء عليها السلام اثناء مخاضها لوصفه لها: وقال الرسول صلوات الله وسلامه عليه: ﴿أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر) حديث شريف.

فعن سلمة بنت قيس قالت: (قال رسول الله ﷺ: أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر فإنه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليماً، فإنه كان طعام مريم حين ولدت ولو علم الله طعاماً خيراً من التمر لأطعمها إياه).

وقد جاء في الأثر: أن ليس من الشجر أكرم على الله من شجرة ولدت تحتها مريم ابنة عمران.

وقال صلوات الله عليه وسلامه عن سعد رضي الله عنه: (من تصبّح سبع تمرات عجوة لم يضره ذلك اليوم سم...) رواه الإمام البخاري.

وقال الرسول ﷺ (إن التمر يذهب الداء ولا داء فيه).

وروى مسلم عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ﷺ قال: (إن في عجوة العالية شفاء) وفي سنن النسائي وابن ماجة من حديث جابر وأبي سعيد رضي الله عنهما عن النبي ﷺ: (العجوة من الجنة وهي شفاء...) وهناك أحاديث عديدة سبق ذكرها.

فصدق الله سبحانه وتعالى عندما أمر السيدة البتول أن تأكل الرطب أثناء مخاضها لتسهيل عملية ولادتها.

وصدق الرسول الكريم الأمي صلوات الله وسلامه عليه عندما قال أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر.

فهذا العلم الحديث يعزز ويؤيد ما قاله الله سبحانه وتعالى ورسوله صلوات الله عليه وسلم قالا تلك الحقائق الطبية قبل ألف وأربعمائة سنة من معرفة الطب الحديث لتلك الحقائق العلمية. فلقد أثبتت الأبحاث الطبية الحديثة على ضوء معطيات العلم الحديث صحة جميع الحقائق التي قالها الله سبحانه وتعالى ورسوله صلوات الله عليه.

إن الرطب والتمر فيهما فوائد عديدة للماخض أثناء ولادتها. فمن هذه المواد ما تساعد على عملية الولادة وتسهيلها، ومنها ما توقف النزيف الناتج عن الولادة، ومنها ما تطلق الطاقة اللازمة لعضلة الرحم المسؤولة عن عملية الولادة لأن تقوم بوظيفتها على أكمل وجه. ومنها مواد مغذية للماخض وطفلها. ومنها ما تقوم بتليين الأمعاء فتنظف القولون وبذلك تساعد على تأمين وسلامة عملية الولادة بمنع خروج البراز مع نزول رأس الجنين.

وبهذا الصدد يقول الدكتور عبد الحميد دياب والدكتور أحمد قرقوز في رسالتيهما الجامعية لنيل الدكتوراه في الطب (مع الطب في القرآن الكريم) الطبعة الثانية ١٤٠٢هـ - ١٩٨٢م - ص ١٦٠: (التمر يحوي على مادة تنبه

تقلصات الرحم وتزيد من انقباضها، وخاصة أثناء الولادة، وهـذه المادة تشبـه مادة الاكسيتوسين Oxytocin .

أما في ص (٢٨ ـ ٢٩) فيقول الطبيبان السابقان في نفس المصدر: (تبين في الأبحاث المجراة على الرطب أي ثمرة النخيل الناضجة، أنها تحوي مادة مقبضة للرحم، تقوي عمل عضلات الرحم في الأشهر الأخيرة للحمل فتساعد على الولادة من جهة كما تقلل كمية النزف الحاصل بعد الولادة من جهة أخرى. . . إن من آثار الرطب أيضا انه يخفض ضغط الدم عند الحوامل فترة ليست طويلة ثم يعود لطبيعته، وهذه الخاصة مفيدة لأنه بانخفاض ضغط الدم تقل كمية الدم النازفة).

أما الكاتب المعروف الدكتور مصطفى محمود فيقول في مقال له في مجلة العلم والإيمان عدد ٣٠ ـ ١٣٩٨ (إن أحدث بحث علمي عن الرطب يقول ان فيه مادة قابضة للرحم تساعد على الولادة وتساعد على منع النزيف بعد الولادة).

وجاء في كتاب (مختصر تفسير ابن كثير اختصار وتحقيق الأستاذ محمد علي الصابوني استاذ التفسير بجامعة الملك عبد العزيز المجلد الثاني الطبعة السابعة ص ٤٤٩: (قال عمرو بن ميمون: (ما من شيء خير للنفساء من التمر والرطب).

وجاء في كتاب قصص الأنبياء تأليف عبدالوهاب النجار ص ٣٨٠ : ويقول البيضاوي عن الرطب: (إنه خرسة النفساء الموافقة لها) (خرسة ـ بفتحتين: طعام النفساء).

علاوة على ما ذكر آنفا، فإن الرطب يحتوي على ألياف سيليولوزية لا يهضمها الانسان فتزيد من كتلة فضلات الأكل، وتساعد على تنشيط الحركة الدودية للأمعاء، فبذلك يعتبر الرطب من الملينات المعوية، فيفيد في تسهيل

وسلامة عملية الولادة لأنه ينظف القولون من الفضلات الموجودة فيه وهذا بدوره يزيد من نشاط الرحم ويمنع من خروج البُراز عند نزول رأس الجنين من بطن الماخض ويمنع الإمساك الذي يرافق الحمل عادة.

وبهذا الصدد يقول الدكتور عبد الحميد دياب والدكتور أحمد قرقوز في رسالتهما الجامعية السابقة الذكر ص ٢٩ : (الرطب من المواد الملينة التي تنظف القولون، ومن المعلوم طبياً أن الملينات النباتية تفيد في تسهيل وتأمين عملية الولادة بتنظيفها للأمعاء الغليظة خاصة. ولنتذكر بأن الولادة المثالية يجب ان يسبقها رمضة شرجية (حقنة) لتنظيف القولون).

أما الدكتور مصطفى محمود فيقول في مجلة العلم والإيمان عدد ٣٠ ـ ١٣٩٨ : (إن أحدث بحث علمي عن الرطب يقول: .... إن فيه مادة ملينة ومعلوم طبياً أن الملينات النباتية تفيد في تسهيل وتأمين عملية الولادة بتنظيفها للقولون...) ويستطرد ويقول: (إن تنظيف القولون تزيد من نشاط الرحم فيسهل الولادة) وكذلك يمنع خروج البراز مع نزول الرأس، والملينات تمنع الإمساك المصاحب للحمل.

أما الدكتور محمد علي الحاج الاستاذ في علم التغذية وأمراض الأطفال فيقول في كتابه ـ غذاؤك حياتك. الطبعة الثانية ص ١٢٣ : (التمر يساعد على تليين الأمعاء).

وقد ذكرنا سابقاً أن الرطب والتمر يحتويان على نسبة عالية من سكر الفواكه (الفركتوز) وهذا النوع من السكريات كما أثبتت الأبحاث الحديثة أنه يساعد على مكافحة الإمساك بتنشيط حركة الأمعاء الدودية وبهذا الصدد يقول الدكتور عبد المجيد منصور في رسالته الجامعية (العسل غذاء ودواء) والتي نال عليها شهادة الدكتوراة في الطب ص ٥١ (يرى نوسبامير Nusbaumer أن العسل يكافح الكتم (الإمساك) بشكل فعال وخاصة عند الأطفال وذلك لأن

لسكر الفواكه الذي يشكل حوالي نصف مكونات العسل تأثير جيد على الحركات الحيوية للأمعاء).

علاوة على أن الرطب فيه الفوائد العديدة التي ذكرناها سابقا فإنه يحتوي على مواد أحادية التسكر تطلق طاقة حرارية للجسم وضرورية خصوصاً لعضلة الرحم الضخمة التي تقوم بعملية الولادة. فالرطب يحتوي على سكريات عديدة وخصوصاً الجلوكوز الأحادي التسكر الذي يمتص بسرعة فائقة ومباشرة فلا يحتاج الى هضم. وتقول بعض المصادر أن كيلوغراماً واحدا من التمر يعطي طاقة للجسم حوالي ٣٤٧٠ وهذه الكمية تزيد قليلاً عن احتياجات الجسم العادي للانسان البالغ.

والمرأة أثناء المخاض تكون في حالة إجهاد وتعب تحتاج الى غذاء يمد جسمها سريعاً بالطاقة الحرارية وخصوصاً لعضلة الرحم .

إن الرحم عند بدء المخاض أي آلام الطلق يقوم بانقباضات منظمة لإخراج الجنين من الرحم بلطف وذلك بعد تسعة أشهر تقريباً من ابتداء الحمل أي ما بين مائتين وستة وستين يوما الى مائتين وخمسة وسبعين يوماً تقريباً.

وعندئذ يتراوح وزن الجنين من ٢٧٠٠ غرام - ٣٢٠٠ غرام، وطوله حوالي نصف متر تقريبا، ويكون الطفل مستقراً في أسفل بطن أمه. وعادة قبل الولادة بمدة قصيرة يتحرك الجنين حتى يصبح رأسه تجاه عنق الرحم وبالقرب منه. ويبدأ المخاض (آلام الطلق) بانقباضات وتقلصات منتظمة لعضلة الرحم الضخمة. وبذلك تحس الأم بآلام في البطن أو أسفل الظهر وتتشعع تلك الآلام للجوانب وللأمام من منطقة البطن.

ومع اقتراب خروج الطفل تزداد تكرار شدة التقلصات الرحمية في أوقات متقاربة، وتبعا لذلك تزداد حدة الآلام.

ومن العلامات الواضحة على بدء المخاض هو مرور المخاط الممزوج بالدم من المهبل وهي ما تسمى (علامة الدم). أيضا ينفجر الكيس الرهلي وهو كيس مغلق فيه سائل مائي يسبح الجنين فيه طوال وجوده في الرحم. فيتدفق السائل الامينيوني منه (بالعامية ماء الرأس) ليسهل عملية انزلاق المولود الذي يندفع بلطف عبر عنق الرحم الذي كان قد توسّع ليسمح للمولود بالمرور عبره، ثم عبر المهبل، ثم يخرج للدنيا مبتدئاً عادة برأسه.

وبعد خروج جميع جسم الوليد الذي يكون متصلاً بالمشيمة بواسطة الحبل السري المرتبط بكليهما. يربط الطبيب الحبل السري ثم يقطعه وبعد فترة وجيزة تتراوح من عشرة دقائق الى نصف ساعة تقريباً تخرج المشيمة (بالعامية الخلاص) بعد انفصالها عن بطانة الرحم. وهذه هي آخر مرحلة من مراحل عملية الولادة.

من ذلك نرى أن عملية الولادة بحاجة لغذاء مثالي يقوي وينشط عمل الرحم ويغذي المرأة الماخض في نفس الوقت وهذا كله موجود في الرطب الجني وخصوصاً لأن الرطب يحوي مادة تشبه مادة الأوكسيتوسين الذي يقوي عضلة الرحم ويساعد على انقباضاتها.

إن مادة الأوكسيتوسين عبارة عن هورمون يفرزه الفص الخلفي للغدة النخامية الموجودة في الجمجمة. وهذه المادة تفرز مباشرة في الدم. وهي مهمة جداً في عملية الولادة. فعند بدء الولادة ووصوله لعضلة الرحم تساعد على تنشيطه وانقباضاته المنتظمة فتسهل وتساعد على عملية الولادة. وبعد خروج المولود فإن مادة الأوكسيتوسين تساعد على إعادة الرحم لحالته الطبيعية فتقلل من حدوث النزيف الدموي الرحمي بعد الولادة.

علاوة على ذلك فإن مادة الأوكسيتوسين تساعد على تقلص عضلات الغدد الثديية مما يسهّل عملية تدفق الحليب منها لخارج الحلمة ولتغذية الطفل المولود.



٤) الاعجاز الطبي في قوله تعالى (.. واشربي.) (مريم: ٢٦)



لجأت السيدة العذراء مريم عليها السلام وهي في حالة ولادة الى جذع نخلة لا يوجد عندها ماء أو غذاء. فأسبغ الله سبحانه وتعالى عليها نعمه فإذا بجذع النخلة اليابس، يحيا بإذن الله تعالى، وعندما هزته تساقط عليها الرطب الجني. وأما الجدول الجاف فانسابت مياؤه رقراقة. وبذلك لقد هيأ الله سبحانه وتعالى الشراب والغذاء المناسبين للسيدة العذراء الماخض، فأمرها أن تأكل الرطب الجني الغني بالسكريات وخصوصاً الأحادية منها وبالأخص الجلوكوز، السريع الامتصاص والذي لا يحتاج إلى عمليات هضم، ويطلق طاقة حررية ممتازة في وقت قصير جداً. كذلك أمرها الله سبحانه وتعالى أن تشرب الماء النمير السلسبيل من النهر الصغير (السري) الذي يجري ماؤه، فكأنها بذلك تتناول محلول جلوكوز بالماء. وهذا ما ينصح به الأطباء المتخصصون بالولادة في يومنا هذا، ينصحون الماخض وهي في حالة ولادة، أن تعطى سوائل سكرية وخصوصاً الماء والجلوكوز. وقد سبقهم القرآن الكريم بذلك بألف وأربعمائة سنة تقريباً..

بهذا الصدد يقول الدكتور أحمد قرقوز، والدكتور عبد الحميد دياب في رسالتهما الجامعية لنيل الدكتوراة في الطب (مع الطب في القرآن) الطبعة الثانية

١٤٠٢هـ ـ ١٩٨٢م ـ ص ١٦٠: (.... إن علماء التوليد يقدمون للحامل، وهي بحالة المخاض الماء والسكر بشكل سوائل سكرية، ولقد نصت الآية الكريمة على إعطاء السوائل أيضاً مع السكاكر بقوله تعالى ﴿فكلي واشربي﴾ وهذا إعجاز...).

إن قدرة الله جلّ جلاله جعلت السري (النهر الصغير) جاريا بعد انقطاعه وجفافه.

﴿فناداها من تحتها ألا تحزني قد جعل ربك تحتك سريا﴾ (مريم: ٢٤) أي نهر ماء كان قد انقطع كما جاء في تفسير الجلالين).

جرى الماءفي النهر لتشرب منه العذراء ماء قراحا سائغا، لتعوض ما فقدته من ماء جسمها اثناء الإجهاد والمخاض، وخصوصاً وهي في حالة نفسية مضطربة مشت مسافة بعيدة حتى وصلت الى جذع النخلة وبذلك جفّ ريقها.

وقد جاء في كتاب (جامع البيان في تفسير القرآن) لابن جرير الطبري المجلد الثامن ج ١٦/ص ٤٨ ـ ٥٦) (فلما حضر ولادها يعني مريم ووجدت ما تجد المرأة من الطلق خرجت من المدينة مغربة من ايلياء حتى تدركها الولادة الى قرية من ايلياء على ستة أميال يقال لها بيت لحم. فأجاءها المخاض إلى أصل نخلة...).

إن جريان النهر ووجود الماء فيه في هذا الوقت بالذات عند مخاض العذراء وتعبها، وانقطاع الماء عنها، لوجودها في مكان بعيد، وحاجتها الماسة للماء فيه بلاغة ودقة علمية وطبية ناصعة الوضوح. وخصوصاً كما أسلفنا فإن السيدة في وقت مخاضها تنصح بأخذ كمية مناسبة من الماء مع الجلوكوز، لتساعد الخلايا في القيام بالعمليات الحيوية الضرورية للجسم، ولمنع الإمساك المصاحب. للحوامل، ولتغذي جسمها ويهدأ بالها، ويدر حليب ثديها بعد الولادة لوجود

الماء الذي يكوّن نسبة عالية من الحليب حوالي ٨٧٪، ولوجود الكثير من الأملاح المتنوعة في الرطب الجني والتي تدخل في تركيب الحليب مثل الكالسيوم وكذلك لوجود فيتامين ب٢ (الريبوفلافين) التي جميعها تساعد على تكوين الحليب في ثدي الأم.

بالإضافة الى ذلك فإن الانسان بالتعرف عند الإجهاد يفقد عن طريق جلده ماء حوالي ١٦٠ ـ ٢٤٠ سم٣ وترتفع عند الإجهاد الشديد إلى حوالي ٦٠٠ سم٣، علاوة على أن الجسم يفقد عن طريق البول يومياً حوالي ١٤٠٠ سم٣ ـ ١٥٠٠ سم٣ ماء وعن الرئتين ٣٠٠ ـ ٤٠٠ سم٣ ماء، وعن طريق البراز لتليينه حوالي ١٠٠ ـ ١٥٠ سم٣.

بالإضافة الى ذلك فالمرأة في وقت المخاض، تكون في حالة إجهاد وتعب يتصبب العرق منها وتنزف كثيراً من الدماء، فهي بحاجة الى تعويض ما تفقده من الماء.

إن الماء ضروري جدا للحياة والجسم الحي وانسجته لقيامه بوظائف عديدة وبدونه لا يقدر الجسم القيام بالعمليات والوظائف الحيوية. ويكفي القول هنا أن الماء يكوّن نسبة عالية من جسم الإنسان فالماء يكون حوالي ٩١٪ من جسم الجنين وهو في بطن أمه وعمره خمسة شهور، و٨٠٪ من جسم المولود حديثاً، وحوالي ٦٢٪ من جسم الإنسان الشاب البالغ وفي الدم حوالي ٦٤٪ ـ ٦٥٪ وفي مصل الدم ٩١٪ ـ ٩٢٪ وفي كريات الدم الحمراء ٦٤٪ ـ ٦٥٪.

وكذلك فإن الماء ضروري جدا للنبات فالخيار يحتوي على ٩٦٪ ماء والطحالب ٩٥٪ والحمص الجاف الصلب والشعير ١٤٪ ماء.

فالماء يدخل في جميع الأنسجة للانسان وان فقدت تلك الأنسجة حوالي ٢٠ ـ ٢٥٪ من مائها فغالباً تموت. ولكن إذا كان الماء متوفراً عند الإنسان

ومنع من الغذاء لمدة عدة أسابيع فإنه يظل على قيد الحياة حتى ولو فقد ما يقارب ٥٠٪ من بروتين جسمه وجميع ما في الجسم من دهون.

وبهذا الصدد يقول الاستاذ الدكتور عبد الواحد الوكيل بك، الاستاذ بكلية طب قصر العيني - جامعة القاهرة - في كتابه علم الصحة - الطبعة الرابعة - ص ٤٣٧: (بينما يستطيع الانسان أن يعيش بدون أكل ستين يوماً فإنه لا يستطيع ان يعيش بغير ماء أكثر من ثلاثة - عشرة أيام على أقى تقدير).

فالماء يلعب دوراً هاماً في عمليات الهضم والامتصاص والاستقلاب وغير ذلك من العمليات الحيوية التي تقوم بها أنسجة الجسم وكذلك في عمليات الإفراز وحمل النفايات والفضلات للغدد العرقية والكليتين والماء يسبب طراوة الجلد وليونة الجسم والأنسجة. ويدخل في تركيب جميع أنسجة وسوائل الجسم سواء كانت موجودة بين الخلايا او في المفاصل او في السائل النخاعي او اللمفاوي او الدم او الدمع او العصارات الهاضمة... الخ.

فصدق الله العظيم حيث يقول في محكم تنزيله: ﴿وجعلنا من الماء كل شيء حي﴾ (الأنبياء: ٣٠).

ومن حكمة إعطاء المرأة الماء مع الجلوكوز وقت المخاض، أن تحصل على الطاقة اللازمة للأنسجة، ومنع الجفاف خلال فترة الولادة الناتج عن الإجهاد والجهد المبذول أثناء المخاض.

أيضا قلة الماء تسبب تقليل حجم السوائل التي في الجسم وخصوصاً الموجودة في الأوعية الدموية مما يزيد من خفقان القلب ودقاته فيزيد الإجهاد لعضلات القلب.

وإعطاء الماء بكمية مناسبة يقلل من فقدان الشوارد والكيماويات (المواد)

الموجودة في الدم أثناء فقدان ونزيف الدم في وقت الولادة ونزول الخلاصة. لأنه يخفف من تركيز الدم موقتا.

كذلك شرب الماء يخفف العصارة الحامضية للمعدة فيمنع من ضررها على الجهاز الرئوي والأسنان والفم في حالة القيء إذا حدث.

من كل ذلك نرى ان هنالك حكمة بالغة في أكل الرطب وشرب الماء أثناء الولادة.





٥) الاعجاز الطبي في قوله تعالى (.. وَقرِّي عينًا..) (مريم:٢٦)



إن السيدة العذراء أم المسيح عليهما السلام عندما أرسل الله سبحانه وتعالى إليها روحه جبريلاً عليه السلام. قد تمثل لها بشراً سوياً تام الخلقة كإنسان خوفاً من أن تفزع منه. وقال لها أنه رسول ربها ليهب لها غلاماً زكياً دون أن يمسّها بشر ليجعله آية للناس ورحمة منه، فحملت العذراء بقدرة الله سبحانه وتعالى دون زوج، وتنحّت مكاناً بعيداً عن أهلها في حالة إجهاد من المخاض وطلق الولادة.

لجأت إلى جذع نخلة يابسة لتتوارى عن الأنظار، فأنّى لها أن ترى إنساناً وهي حاملة دون أن يمسّها بشر وبدون زوج وهي الطاهرة العفيفة، العابدة القانتة وخادمة المسجد البتول العذراء. فاضطربت نفسها وأصبحت بحالة قلقة غاضبة. متمنية الموت قبل حملها.

أمر الله سبحانه وتعالى السيدة العذراء بألا تحزن وأن تقرّ عينها. فطرحت الأحزان والقلق جانباً عندما رأت بأم عينها المعجزات التي تدل على تكريم الله لها. فقد سخّر الله لها سبحانه وتعالى لها المعجزات العديدة قبل حملها، وأثناء مخاضها، وبعد ولادتها لتدل دلالة قاطعة على تبرئة ساحتها من الفاحشة وعلى

تكـريم الله سبحانـه وتعالى لهـا. مما أثلج صـدرها وطمـأنها وأصبحت في حـالـة نفسية ممتازة.

من الشواهد عـلى تكريم الله سبحـانه وتعـالى لمريم عليهـا السلام الكثـير، منها: ان الله سبحانه وتعالى أنبتها نباتاً حسناً، وكـل الناس يعلمـون بذلـك فقد كانت خادمة المسجد الطاهرة القنوتة. قـال سبحانـه وتعالى: (... إني سميتهـا مريم، وإني أعيذها بك وذريتهـا من الشيطان الـرجيم (٣٦) فتقبلها ربهـا بقبول حسن وأنبتها نباتاً حسنا (٣٧) (آل عمران).

فقـد جـاء في كتـاب مختصـر ابن كثـير المجلد الأول الـطبعـة السـابعـة ص ٢٧٨ ـ: (وإني أعيذها بـك وذريتها من الشيـطان الرجيم) إني عـوذتها بـالله عزّ وجـلّ من شرّ الشيـطان، وعـوذت ذريتهـا وهـو ولـدهـا عيسى عليـه السـلام، فاستجاب الله لها ذلك عن أبي هريرة قـال، قال رسـول الله ﷺ: (ما من مـولود يـولد إلا مسّـه الشيطان حـين يولـد فيستهـل صـارخـاً من مسّـه إيـاه إلا مـريم وابنهـا). ثم يقول أبـو هريـرة: إقرأوا إن شئتم (وإني أعيـذها بـك وذريتهـا من الشيطان الرجيم﴾ أخرجه البخاري ومسلم).

وقال تعالى: ﴿... وكفّلهـا زكريـا كلما دخل عليهـا زكريـا المحراب وجـد عنـدها رزقـاً، قال يـا مريم أنّى لـك هذا قـالت هو من عنـد الله، إن الله يرزق من يشاء بغير حساب﴾ (آل عمران: ٣٧).

ولقد جاء في كتاب (مختصر تفسـير ابن كثير) المجلد الأول الـطبعة السـابعة ص ٢٧٩: (قال مجاهد وعكرمـة والسدي يعني وجـد عندهـا فاكهـة الصيف في الشتاء وفاكهة الشتاء في الصيـف). ومن دلالة كرامة مريم عند الله قوله تعالى: ﴿... وإذ قـالت الملائكـة يا مـريم إن الله اصطفـاك وطهّرك واصـطفـاك عـلى نساء العالمين﴾ (٤٢) (آل عمران).

وجاء في كتاب قصص الأنبياء للأستاذ الشيخ عبد الوهـاب النجار (النـاشر

مؤسسة الحلبي) ص ٣٧٥ (. . . وكانت ملائكة الله تعالى تأتي إلى مريم وتخبرها باصطفاء الله تعالى وإجابته إياها وتطهيرها من الأرجاس والأدناس وتحثها على الاجتهاد في العبادة والقنوت لله. . .) ويستطرد ويقول (. . . هكذا نشأت مريم على الطهارة والبعد عن الدنس ودامت على ذلك. . .) ويستطرد ويقول: (. . . نشأت مريم نشأة طهر وعفاف وبعد عن الإسفاف إلى الرذيلة، مكلوءة بعناية الله محروسة بحراسته. . .).

وتكريماً لمريم عليها السلام جعلها وابنها آية للناس فلقد حملت بابنها عيسى عليهما السلام من غير زوج ودون أن يمسّها بشر. وكلمتها الملائكة بذلك. وأصبح ابنها المسيح عيسى عليه السلام وجيهاً في الدنيا والآخرة ومن المقربين وكلّم الناس في المهد وعلّمه الله الكتاب والحكمة والتوراة والإنجيل. وآتاه الإنجيل، وأيّده بروح القدس، وآتاه البينات، ورفعه إليه، وأنزل الله سبحانه وتعالى عليه ومن معه مائدة من السماء ﴿قال عيسى ابن مريم اللّهم أنزِلْ علينا مائدة من السماء. . .﴾ (المادة ١١٤). وكان عيسى عليه السلام يخلق من الطين كهيئة الطير ثم ينفخ فيه فيصبح طيراً بإذن الله. وكان بإذن الله يحيي الموتى ويبرىء الأكمه والأبرص وينبئهم بما في بيوتهم وما يأكلون ويدخرون (سورة آل عمران آيات ٤٩ ـ ٥٠ ـ ٥١) (سورة المائدة آية ١١٠).

كذلك من تكريم الله لمريم العذراء عليها السلام أنه أحيا لها جذع نخلة يابسة وأصبح يتساقط عنها الرطب الجني. وأجرى لها جدول ماء كان منقطعاً جافاً (سورة مريم آية ٢٣ حتى ٣٠).

وقال تعالى: ﴿إذ قالت الملائكة يا مريم إن الله يبشرك بكلمة منه اسمه المسيح عيسى ابن مريم وجيها في الدنيا والآخرة ومن المقربين﴾ (٤٥) ﴿ويكلم الناس في المهد وكهلا ومن الصالحين﴾ (٤٦) ﴿قالت رب أنّى يكون لي ولد ولم يمسسني بشر قال كذلك الله يخلق ما يشاء إذا قضى أمرا فإنما يقول له كن فيكون﴾ (٤٧) ﴿ويعلّمه الكتاب والحكمة والتوراة والإنجيل﴾ (٤٨) (آل

عمران). وقال تعالى: ﴿ومريم ابنة عمران التي أحصنت فرجها فنفخنا فيه من روحنا وصدّقت بكلمات ربها وكتبه وكانت من القانتين﴾ (التحريم: ١٢).

كل هذه المعجزات طمأنت نفس مريم عليها السلام وزال الحزن عنها بعد أن كانت كئيبة تقاسي آلام الاضطرابات النفسية، والإجهاد والتعب والألم من شدة الولادة ونزف الدماء أثناء ذلك. وقد كانت مضطربة كثيراً قبل ذلك فاهتزت قلقاً وغضباً عندما رأت رجلاً تام الخلقة أمامها وبخلوة معه ولكن طمأنها حين قال: (إنما أنا رسول ربك لأهب لك غلاماً زكياً).

واهتزت ثانية عندما حملت وهي عذراء لم يمسسها بشر وجاءها المخاض فتمنت الموت قبل ذلك الحدث البليغ الذي لم يصدقه أحد. ولكن الله سبحانه وتعالى أزال عنها الحزن وبرّأ ساحتها عندما تكلم عيسى عليه السلام وهو صبيا في المهد فقال تعالى: ﴿فأشارت إليه قالوا كيف نكلّم من كان في المهد صبيا﴾ (٢٩) ﴿قال إني عبدالله آتاني الكتاب وجعلني نبيا﴾ (٣٠) ﴿وجعلني مباركا أين ما كنت وأوصاني بالصلاة والزكاة ما دمت حيا﴾ (٣١) وبرّاً بوالدتي ولم يجعلني جبارا شقيا﴾ (٣٢) (مريم).

كل هذه المعجزات جعلت العذراء مريم عليها السلام ألا تحزن، وأن تقر عينها. وفي ذلك إعجاز طبي بليغ. فإنه من المعروف طبياً في وقتنا الحاضر أن الاضطرابات والقلق والتوتر العصبي والحزن تسبب الكثير من المتاعب. وذلك لأنها تؤثر على أعصاب الجسم وعلى الإفرازات الهورمونية فيه وكيماوياته الأخرى. فتتأثر بذلك العمليات الحيوية في الجسم من عمليات هضم واستقلاب وتنفس.

إن الحزن والاضطرابات النفسية لها الأثر الفعال والكبير في إحداث الاضطرابات العقلية وعلى حيوية الجسم وكيماوياته ومقاومته للأمراض. فتقل مقاومة الجسم وتحدث تشنجات وتقلصات للعضلات بغير انتظام، مما يؤثر

على عضلة الرحم الضخمة التي لها الأهمية الكبرى في عملية الولادة.

فعن تأثير الانفعالات والاضطرابات النفسية على تقلصات واسترخاء عضلات الرحم يقول الدكتور ضياء الدين أبو الحب في كتابه (الطفل هذا الكائن العجيب: (ص ١٦): (إن التعقيدات التي تعاني منها الأم في أثناء ولادة الطفل قد يكون منشؤها ناتجا عن الظروف الانفعالية السيئة التي تعاني منها مما تؤدي الى عسر الولادة، أو اختناق الوليد أثناء الولادة، أو وفاته بسبب الصعوبات التي تعاني منها أثناء ولادته أو الى نشوء ما يسمى بـ (الأمراض الولادية والعاهات) التي يكون مصدرها البيئة الجنينية في رحم الأم، لا العوامل الوراثية.

ويستطرد ويقول الدكتور ضياء في نفس كتابه ص ١٨: (إن الضغوط الانفعالية التي تنشأ عن الخوف والقلق لها آثارها البعيدة في طرز الفعالية الرحمية، وأن هذين الانفعالين وغيرهما قد يؤديان الى حدوث ارتباك في إفراز الغدد الصماء في دم الأم، والتي ينشأ عنها اضطرابات سيئة الأثر في حياة الجنين نفسه.

أما الدكتورة كلير فهيم تقول في كتابها (مشاكل الطفل النفسية) ص ٨ - ٩: (... من الضروري أن تراعي الأم حالتها النفسية فإن اضطرابها ينتقل الى الطفل دون شعور منها. وقد يتأثر لبنها فيقل وأحياناً يجف كلية فيحرم الطفل الغذاء الرئيسي والمفضل واللذة التي يستمتع بها خلال الرضاعة والطمأنينة التي هي عماد حيويته في هذه الفترة...).

أما العالم الشهير سونتاج فقد أظهر في أبحاثه ان المواد الكيماوية التي تظهر في دم الأم نتيجة الانفعالات والتوتر، والتي تنتقل بواسطة المشيمة للطفل قد تضر الجنين وقد تبين أن الضغط العصبي والانفعالات التي تنتاب الأم تسبب تزايداً لحركات الجنين الجسمية.

ومن المعروف بين الأطباء أن الانفعالات النفسية تؤثر على إفراز الهورمونات في الجسم كالادرنالين وغيره، والذي ينتقل بواسطة المشيمة إلى الجنين وبالتالي تؤثر على جسمه وحياته.

إن القلق والمخاوف واليأس والاكتئاب تسبب أمراضاً نفسية عديدة ويصعب علاجها في كثير من الأحيان، والتي أعراضها ربما تشكل أمراضاً عضوية، وهذه الأمراض العضوية عادة المريض نفسه يعاني شدتها.

أما الأمراض النفسية علاوة عما يعانيه المريض، فإن من يرتبطون به يقاسون العناء والتعب، فيتشعع أساها الى المريض وعائلته ومن يحيطون به. فيقول الدكتور عادل صادق استاذ الطب النفسي المساعد في كلية طب عين شمس - القاهرة -. في كتابه (الطب النفسي) ص ٤: (إن ١٥٪ من مرضى الاكتئاب يموتون عن طريق الانتحار).

وقد جاء في مجلة نهج الاسلام ص ١٩١ عدد ربيع الأول سنة ١٤٠٣هـ: (النزاع العقلي هو أهم العوامل النفسية في إحداث الاضطراب العقلي) ويستطرد الدكتور محمد ناظم النسيمي - حلب - يقول في مقاله في مجلة نهج الاسلام ص ١٩١: (... الحالات التي تهدد تقدير الذات والطمأنينة كالخيبة والشعور بالإثم وغيرها من الحالات المحدثة للقلق...).

للأسباب التي ذكرناها آنفاً وللأسباب يعلمها الله سبحانه وتعالى أمر العذراء البتول مريم عليها السلام ألا تحزن، ولا تخشى جوعاً، ولا عطشاً وأن تفرح وتقرّ عينها بولادتها عيسى عليه السلام.

لذلك هيأ الله سبحانه وتعالى لها مسببات الفرح والطمأنينة من معجزات رأتها، وإسباغ نعمه عليها، فأسقاها وأطعمها وقرّت عينها من بعد حزن على ما أصابها من ابتلاء.

حقاً إن كل من يؤمن بالله وبالغيب ويتوكل على خير الرازقين ورب

العالمين ويتبع دينه الحنيف لن يضل أبداً. ويبعد عنه شبح التوتر والقلق والاضطرابات النفسية، فتطمئن نفسه ويرتاح عقله ويعيش في رغد من العيش ملؤه الطمأنينة.

فعن أبي العباس، عبدالله بن عباس رضي الله عنهما أنه قال:
(كنت خلف النبي ﷺ يوماً، فقال: (يا غلام إني أعلمك كلمات: إحفظ الله يحفظك، إحفظ الله تجده تُجاهَك، إذا سألت فسأل الله، وإذا استعنت فاستعن بالله. واعلم ان الأمة لو اجتمعت على أن ينفعوك بشيء، لم ينفعوك إلا بشيء قد كتبه الله لك، وإن اجتمعوا على أن يضروك بشيء، لم يضروك إلا بشيء قد كتبه الله عليك. رُفِعَتْ الأقلام وجفت الصحف) رواه الترمذي وقال حديث حسن.

وفي رواية غير الترمذي: • (إحفظ الله تجده أمامك. تَعَرَّف إلى الله في الرخاء يعرفك في الشدة، واعلم أن ما أخطأك: لم يكن ليُصيبك، وما أصابك لم يكن ليُخطِئَكْ واعلم أن النصر مع الصبر، وأن الفرج مع الكرب، وأن مع العسر يسرا).

وعن أنس رضي الله عنه قال: (سمعت رسول الله ﷺ يقول: (قال الله تعالى: يا ابن آدم، إنك ما دعوت ورَوجتني غفرت لك على ما كان منك ولا أبالي: يا ابن آدم: لو بَلَغَت ذنوبك عَنان السماء ثم استغفرتني غفرت لك. يا ابن آدم: إنك لو أتيتني بِقُراب الأرض خطايا، ثم لقيتني، لا تشرك بي شيئا، لأتيتك بقرابها مغفرة. رواه الترمذي، وقال: حديث حسن صحيح.





٦) الاعجاز في قولـه صلى الله عليه وسلم (التمر يُذهب الداء ولا داء فيـه)



حقاً إن التمر لا داء فيـه. فالجـراثيم لا تعيش فيه (فقـد لوثت تمـور طريـة من الأنـواع التي تصدر لـلأسواق الخـارجية بجـراثيم مرض الهيضـة (الكوليـرا) وبنسبة ١٠٠ ـ ١٠٠٠ مرة أكـثر مما يشـاهد في بـراز المرضى بـالهيضة واستخـدم لـذلك ثـلاث سلالات مختلفـة من الضمـات. وقـد ظهـر أن الضمـات لم تعش أكثر من ثلاثة أيام. وهذا يعني بأن التمـور لو تعـرضت الى تلوث شديـد تصبح خالية من العامل المـرضي للهيضة خـلال ثلاثـة أيام في الـظروف الطبيعيـة وقام بهذه الأبحاث المعهد البكتريولوجي المركزي العراقي بالتعـاون مع الخبـير الدولي لمنظمة الصحة العالميـة الدكتـور أوسكار فيلزنفيلد الاختصـاصي بالكـوليرا (عن كتـاب نخلة التمر تـأليف الاستاذ عبـد الجبار البكـر ص (٨٤٤ ـ ٨٤٥). فقـد جاء في كتابهما ـ نخلة التمر ـ

(التمور لا تنقل الجراثيم المرضية:

قامت السلطات الصحية في الجمهورية العراقية بالتعاون مـغ خبراء المـنظمة الصحية العالمية باختبارات للتأكـد من عدم صـلاح التمر كنـاقل لجـرثوم مـرض الهيضـة (الكوليـرا) وعلى هـذا الأسـاس قـام المعهـد البكتـريـولـوجي المـركـزي العـراقي بالتعـاون مع الخبير الدولي لمنظمة الصحـة العالميـة (الدكتـور اوسكار

فيلزنفيلد ـ الاختصاصي بالكوليرا) باجراء اختبارات عملية : فقد لوثت تمور طرية، من الأنواع التي تصدر للأسواق الخارجية بجراثيم مرض الهيضة وبنسبة ١٠٠ ـ ١٠٠٠ مرة أكثر مما يشاهد في براز المرضى بالهيضة واستخدم لذلك ثلاث سلالات مختلفة من الضمات. وقد ظهر أن الضمات لم تعش أكثر من ثلاثة أيام. وهذا يعني بأن التمور لو تعرضت الى تلوث شديد تصبح خالية من العامل المرضي للهيضة خلال ثلاثة أيام في الظروف الطبيعية وصدر قرار اللجنة بذلك بتاريخ ٥ أيلول سنة ١٩٦٦).

علاوة على ما قاله المقال السابق فإن التمر والرطب يحتويان على مواد عديدة يستفيد منها الجسم وترفع من مقاومة الأنسجة.

فالتمور تحتوي على فيتامينات، وسكاكر وبروتينات ومعادن عديدة ضرورية للجسم وبذلك سمي التمر منجماً لغناه بالمعادن العديدة المختلفة.



٧) الاعجاز في قولـه صَلى الله عَليه وَسَلم (العجـوة مِنَ الجنـة وَهيَ شفـاء..)



حـديث شريف روي في سنن النسـائي وابن ماجـه من حديث جابـر وأبي سعيد رضي الله عنهما.

يقـول الـدكتـور جبار حسن النعيمي والـدكتـور الأمـير عبـاس - جـامعـة البصـرة - في كتابهما فسلجـة وتشـريـح ومـورفـولـوجي نخلة التمـر ص ٢١٢ - (. . . إن سكـان الواحـات لا يعرفـون مرض السـرطان والمعتقـد أن غنى التمر بعنصـر المغنيسيون هـو السبب في ذلك) وفي ص ٢٤٦ من نفس الكتاب يقولان: (يمكن إنتـاج الكثير من الأدويـة والمـواد الكيمـاويـة من التمـور كـالبنسلين والأرومـايسـين والعـديـد من المضـادات الحيـويـة وفيتـامـين B_{12}. . . . وبعض الهرمونات. . .) أما كتاب سيدة الشجر تأليف عبد القادر بـاش أعيان العبـاسي يقـول ص ١١١ (. . . التمر مصـدر لدواء جـديد يـدعى (ديـوستـولنس) وهـو مهم جـداً في الـطب حيث يصفـه الأطبـاء لمعـالجـة الـرومـاتيـزم وأمـراض العيون. . .).

وجاء في بعض المصادر ان عـائشة رضي الله عنهـا كانت تصف من الـدوام سبع تمرات من عجـوة في سبع غـدوات على الـريق. والدوام هـو الدوار الـذي يعرض في الرأس.



مَنَاطِق النخيـــل



١) العوامِـل المؤثـرِة علـىٰ النخيـل

٢) الموطِــنُ الأصــلي للنّخيــل

٣) انــتِشار النّخيــل في العــالمَ

٤) انتِشار النَخيـل في المَملكة العربيّة السّعوديّة

قطع نقديه من حضارات مختلفه عليها رسم ألنخله

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad

Examples of the different types of date-palm-tree images. a: Antioch shield mid (T1), b: Arles Constantinopolis (T1), c: Uncertain Punic Sicily Wide Palm (T10), d: Judaea Caesarea Titus (T1), e: Priansus (T7), f: Baria UR (T6), g: Galilee Sepphoris (T4), h: Sicily Guglielmo II (T1), i: Tyre Elagabalus (T7), j: Tyre Trebonianus (T7), k: Umayyad (T6), l: Spain Carthago Nova Con (T4), m: Motya (T5), n: Arados Silver Drachm V (T3), o: Ephesus silver drachm (T3), p: Hierapytna (T6), q: Halieis (T6), r: Judaea Antonius Felix (T7), s: Ephesus silver tetradrachm (T3), t: Entella regular (T5), u: Skepsis (T6), v: Sisapo (T8), w: Vandals Carthage (T8), x: Arados Silver Drachm (T5), y: Hispano Carthago Nova Silver (T2), z: Ptolemy Mauretania (T7), aa: Arabia Abi'el (T8), ab: Laelia (T8), ac: Tyre Diadumenian (T7), ad: Arados Alexander III (T9). Abbreviation: T: type.

١) العوامل المؤثرة على النخيل



النخلة تعيش في كثير من بقاع العالم ولا تتأثر كثيراً بوجود الماء أو الأجواء الجائرة، فهي تعيش وسط الصحارى الشحيحة بالماء وتعيش حيث يكون غزيراً.

والنخل باسقات جميلات لها طلع نضيد ولا تتخذ حيّزاً او مسافة كبيرة من الأرض. فشجرة النخل ترتفع ارتفاعاً شاهقاً عن التربة المنزرعة فيها، فيصبح بمقدور الفلاح من الاستفادة بزراعة المسافات التي بين أشجار النخيل بنباتات مناسبة.

هنالك عوامل تؤثر على نمو وزراعة النخيل ومن تلك العوامل:

١ ـ الماء

٢ ـ التربة

٣ ـ المناخ.

٤ ـ العناية بأشجار النخيل وخدمتها واستخدام الطرق الحديثة لرعايتها.

٥ ـ التوعية والإرشادات الناجعة لأهمية النخيل.

٦ ـ التحطيب

٧ ـ الزحف العمراني.

١ ـ الماء

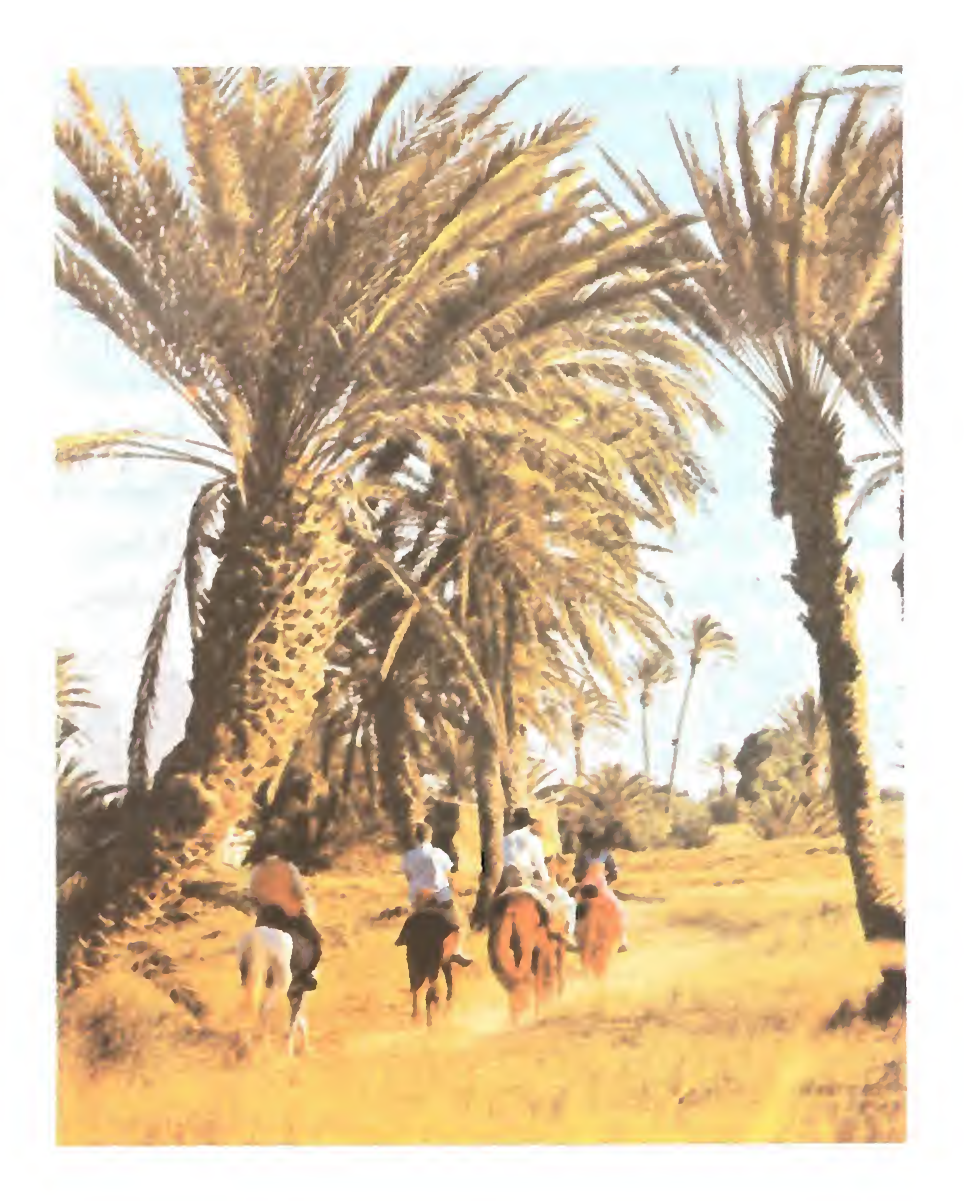
الماء ضروري للحياة فصدق الله العظيم حيث يقول في محكم تنزيله: ﴿وجعلنا من الماء كل شيء حي﴾ (الأنبياء: ٣٠).

إن جذور النخيل بمقدورها أن تعيش مغمورة بالماء مدة طويلة أكثر بكثير من معظم جذور العديد من الوفاكه والأشجار الأخرى التي ربما تتعفن من كثرة الماء.

كذلك فإن جذور النخيل تحتمل الملوحة في التربة حتى ولو بلغت ثلاثين إلى أربعين جزءا بالمليون والنخيل من الممكن ان تقاوم العطش مدة طويلة ولكن إذا دام ذلك العطش يؤثر على حيويتها فتصبح ضعيفة وثمرها يقل أو ربما ينعدم. ولقد جاء في كتاب نخلة التمر، تأليف الاستاذ عبد الجبار البكر ص ١٤٧ ـ ١٤٨: (ولقد شاهد المؤلف نخلاً كثيراً عند رابغ في الطريق بين جدة وينبع من بلاد الحجاز مغروساً بعلاً على جانبي واد فسيح، وهذا النخل يزيد عمر البعض منه على خمسين عاماً ويبان عليه الضعف لقلة الماء ويقال أنه يثمر مع أنه لا يسقى إلا من السيول التي تمر بالوادي شتاء).

ثم يستطرد ويقول في ص ١٤٨: (يحتاج النخل الى إرواء المستمر ليحافظ على قابليته الإنتاجية).

ويقول نفس المصدر ص ١٤٩ (وفي تنظيم المنهج السنوي لإرواء النخل يجب الانتباه إلى الكميات الكبيرة التي يحتاجها النخل خلال الأشهر من نيسان لغاية آب. تتغيّر فترات الإرواء وكمية المياه التي تعطى بكل فترة بتغير الفصول وتغير نوع التربة). ويقول نفس المصدر في نفس الصفحة (... والملحوظ في وادي الكوجللا ان تكون الرية الواحدة من ٦ ـ ٧ بوصات للفدان من الماء وبفترات اسبوعين لكل سقية، وذلك للتربة الرملية الخفيفة، أما التربة الثقيلة المزيجية الطينية فتزاد فترة الإرواء إلى أكثر من أسبوعين كما تزاد كمية الماء.



شكل (٢) ان ساق النخلة سجل لتأريخ حياتها لا يكذب ، فهو كما يحدد سنها ، فانه يروي قصتها وما لقيته من معاملات على مر الزمن ، وهذه نخلات ظمئت اعواما ورويت اعواما فضمر الساق في سنوات الظمأ وانبسط في سنوات الري فصارت النخلة عرضة لأن تقصمها هبة ريح قوية .

عن كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر

وجاء في مجلة قافلة الزيت التي تصدر في المملكة العربية السعودية والتي صدرت في صفر ١٤٠٣هـ الموافق نوفمبر/ديسمبر ١٩٨٢م ص ١٤: (وقد أخذت أشجار النخيل تزرع هذه الأيام في أقطار مختلفة في أرجاء العالم. وذلك في المناطق التي تنحسر فيها المياه مدة تزيد على ١٥٠ يوماً، وحيث تتوفر كميات معقولة من المياه لاستخدامها في عمليات الري).

ويقول الأستاذ عبد الجبار البكر في كتابه - نخلة التمر ص ١٥٩: (... ينمو النخل في الأقطار التي تقل أو تنعدم أمطارها صيفاً وفي البقاع الشبه حارة عدا بعض البقاع التي أنعم الله عليها ببعض الأنهار وأن معظم المناطق التي يزرع بها النخيل كالجزيرة العربية... وغيرها خالية من الأنهار وتعتمد الزراعة فيها على المياه الجوفية وعلى السيول الوقتية التي تنساب في الوديان.

وجاء في كتاب شجرة العذراء ص ١١٤ - ١١٥ في أسماء النخل عن قربه أو بعده من الماء ما يأتي: (١ - النخل الجارىء: الذي يسقى بالمطر والمستغني عن السقي.

٢ - البعل من النخل: ما شرب بعروقه.
٣ - الصاوية: النخلة اليابسة من العطش وقد صوت.
٤ - السقي: الذي يسقى
٥ - الناديات: البعيدة عن الماء.

٢ - التربة

التربة لها تأثير على نمو وزراعة النخيل فقد جاء في كتاب نخلة التمر تأليف الأستاذ عبد الجبار البكر ص ١٢٥: (يقول السيد أمين بن حسن المدني في كتابه (زراعة النخيل)... إن أفضل تربة لإنماء النخل هي ما كانت طينية ثقيلة حلوة، والتي تليها جودة هي التربة السوداء الرملية الملحة). ويقول نفس المصدر في ص ١٢٦: (... ويقول ميلن Milne... يظهر أن نخلة التمر

تنمو وتنتج ثمارها بصورة متساوية تقريباً في التربة الرملية والتربة المزيجية أو الطينية).

ويستطرد ويقول نفس المصدر: (. . . أما براون Brown فيقول عن تربة مصر: يمكن زراعة النخل اقتصادياً بأي نوع من التربة وأن أهم الأراضي لإنتاج التمر في مصر هي الكائنة في تربة رملية. . .).

٣ ـ المناخ:

المناخ له أثر كبير في زراعة ونمو شجر النخيل، إذ أن النخلة تتطلب جواً ومناخاً مناسباً وبهذا الصدد يقول الأستاذ عبد الجبار البكر في كتابه ـ نخلة التمر ـ ص ١٠٣ (تزدهر زراعة النخل وتينع ثمارها في البقاع التي يكون جوها طيلة فترة تكوّن الثمار. . . مرتفع الحرارة، قليل الرطوبة، خالياً من الأمطار. . . إن اتساع رقعة زراعته تنحصر بين خطي عرض ١٠° ـ ٣٥° شمالا ولا تتعدى خط عرض ٢٤ ٤٤° شمالا). وفي صفحة ١٠٤ يقول (تتحمل نخلة التمر تقلبات درجات الحرارة لحد كبير وان الدرجة التي يتوقف عندها النمو. . . ٨,٨°م (٤٨°ف) إلى ٩°م (٥٠°ف) وعندها يتوقف انقسام الخلايا النامية).

وفي ص ، ٤٦ يقول الاستاذ عبد الجبار البكر في كتابه نخلة التمر (تمتد زراعة النخل في جنوب أوروبا الى بلدة البندقية عند خط عرض ٢٤′ ٤٥° غير أنها لا تثمر هناك. والنخل المزروع جنوب أوروبا لا ينضج ثمره إلا في اسبانيا بمقاطعة (إلش Elche) القريبة من خط عرض ٢٢′ ٣٨°. وتمتد زراعة النخل في افريقيا جنوب خط عرض ٢٠°. . . ممتزجا مع نخيل الدوم الى خط عرض ١٨° شمالا وتكاد زراعته تقل أو تنعدم عند ظهور نخل الزيت عند خط عرض ١٠° شمالا).

أما في ص ١٠٧ ـ ١٠٨ في نفس المصدر يقول (يظهر أن ليس في بقاع

الدنيا إقليم حار لا تستطيع نخلة التمر تحمله. ففي الأقاليم الشديدة الحرارة كشمال السودان وجنوب فزان، تجد ان التمر لا ينضج على شكله الاعتيادي من الليونة والميوعة واللزوجة وإنما يكون جافاً يابساً متصلباً ويعود السبب الى جفاف الجو أكثر من شدة الحرارة).

ويقول الدكتور جبار حسن النعيمي والدكتور الأمير عباس جعفر في كتابهما (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) (كلية الزراعة ـ جامعة البصرة) (ص ٩): ... وتنمو أشجار النخيل في قارة آسيا ابتداء من خط عرض ٣٢ وحتى خط عرض ٣٢٥ شمالا كما تنمو في قارة أفريقيا على طول منطقة شمال أفريقيا وبكميات قليلة جداً في جنوب أفريقيا وفي قارة أوروبا تعتبر اسبانيا هي المنطقة الوحيدة التي ينمو فيها النخيل على نطاق تجاري.

ويقول الدكتوران المذكوران (كلية الزراعة جامعة البصرة) في كتابهما ص ١٠ (أما في أمريكا فإن النخيل ينمو في منطقة جنوب كاليفورنيا عند خط عرض ٣٣ شمالا ويوجد بميات قليلة في المكسيك عند خط عرض ٢٧ شمالا وتوجد بعض أشجار النخيل في البرازيل والأرجنتين كما توجد بنسبة ضئيلة في صحراء استراليا وخاصة القسم الشمالي منها.

ويمكن أن ينمو النخيل في خارج المناطق المذكورة سابقا وحيث لا يكون الشتاء قارس البرودة وقد يعطي ثمرا بصورة منظمة أو قد لا يعطي ثمراً بالمرة).

٤ ـ العناية بأشجار النخيل وخدمتها واستخدام الطرق الحديثة لرعايتها.

إن العناية بأشجار النخيل وخدمتها مهمة جداً لحيوية ونشاط شجرة النخيل. فالتقليم الصحيح ضروري كقطع السعف اليابسة وإزالتها لأنها لا وظيفة لها وتكون عبئاً ثقيلاً على الشجرة. كذلك قطع الرواكب التي قد تظهر على جذع النخلة. أيضا إزالة الليف من بين الكرب.

علاوة على ذلك فإن خدمة الشجرة وعزق التربة وتسميدها وخصوصاً

الأرض الفقيرة من الضرورة بمكان لحيوية الأشجار. ودليل ذلك أن إنتاج النخلة في بلادنا العربية ليس على ما يرام ومتدني كثيراً وبهذا الصدد يقول لنا الخبير الزراعي الاستاذ عبد اللطيف واكد خبير النخيل في مصلحة البساتين في كتابه - النخيل - ص ١٠١ (... انخفاض معدلات الانتاج للنخلة في مختلف البلاد الزراعية للنخيل إذ تتأرجح بين الخمسة كيلو غرامات والخمسين كيلوغراما ليس ذلك عن قصور في النخلة ... وليس أدل على أن هذا الانخفاض في متوسط إنتاج النخلة نتيجة تقصير الخدمة. ليس أدل على ذلك من ارتفاع معدل انتاج المخلة في كاليفورنيا، حيث تلقى النخلة عناية فائقة، لذلك قفز متوسط الانتاج للنخلة في نصف مليون نخلة إلى ١٠٥ كيلوغرامات وليس ارتفاع هذا المعدل إلا صدى لما تلقاه النخلة من خدمة هنالك.

٥ - التوعية والإرشادات الناجعة لأهمية النخيل:

إذا أردنا أن نحصل على فوائد عظيمة من النخل فيجب ان نبيّن للمزارع بالطرق الناجحة بمختلف أنواع الاعلام عن أهمية وفوائد النخل الاقتصادية والغذائية الكبيرة وعن الصناعات التي تقام على النخلة ومنتجاتها وأجزائها.

ولا يصح بحال من الأحوال أن نقلل من أهمية تلك الحقائق وخصوصاً وأن النخلة عزيزة على قلب كل مؤمن لما لها من أهمية مذكورة في القرآن الكريم والأحاديث النبوية الشريفة.

وكذلك عزيزة على كل مؤمن عربي لأنها رافقته منذ نشأة أجداده. ونشأته في الجزيرة العربية التي هي موطنه الأصلي. وعزيزة على قلب كل من آمن بالرسول المسيح عيسى ابن مريم الذي ولد تحتها وكان جني النخلة الرطب الجني غذاء لأمه وقت مخاضها.

لذلك يجب ان نخلق في نفس كل مزارع التوعية الصادقة الناجحة لزراعة النخيل وتشجيعه على ذلك. ووضع العدد الكافي من الفنيين المتخصصين في زراعة النخيل لإرشاد المزارع على الطرق المثلى في التكنولوجيا الحديثة للعناية

بشجرة النخيل واستعمال الطرق الميكانيكية الحديثة الملائمة الجيدة لجمع الثمار والتلقيح والتقليم مما يزيد من نمو وقوة النخلة وانتاجها.

٦ - التحطيب

للنهوض بزراعة النخيل، يجب اتباع الحماية المشددة للمحافظة على أشجار النخيل من أيدي العابثين بها والذين يحاولون قطع النخيل للاستفادة من جذوعه أو أجزائه الأخرى لأغراض شتى كاستعمالها للوقود وغير ذلك من أمور.

والحكومة السعودية اتخذت قوانين صارمة لمنع الاحتطاب في بعض المناطق فلقد جاء في كتاب المراعي وإدارتها ص ٩٠ (. . . وتعتبر منطقة عنيزة مثالاً ممتازاً للمنطقة الصحراوية النموذجية التي يتم عليها الرعي ولا يسمح فيها بالاحتطاب. وهنا نجد ان الشجيرات بحالة جيدة ومن صنف جيد وأعمارها متدرجة وهي تشكل وسيلة قوية لتثبيت الرمال).

ويوصي الكتاب السالف الذكر بعدم قلع النباتات بغية طلب الوقود فيقول في ص ٩٢: (. . . ومن الضروري العمل على تنفيذ الآتي:

١) إنشاء وتنظيم أعمال وخدمات المراعي الحكومية.
٢) الشروع في تنفيذ برنامج من شأنه التشجيع على استعمال الزيت أو مواقد الغاز وتحريم قلع النباتات الصحراوية ذات القيمة الرعوية لغرض الوقود).

٧ - الزحف العمراني

إن الزحف العمراني على مزارع النخيل من إقامة أبنية أو إنشاء طرق أو سدود بديل مزارع النخيل بقطع أشجارها مما يؤدي الى تدمير مزارع النخل وفقدان تلك الثروة الهائلة الناتجة من النخيل. لذلك يجب تلافي تلك المسببات التي تدمر او تقلل من المحافظة ورعاية أشجار النخيل بقدر المستطاع.

٢) الموطن الأصلي للنخيل



جمع أزهار ذكر ألنخيل للتلقيح

النخيل من أقدم الشجر الذي عرفه الإنسان ويقال إن النخلة عمّة ابن آدم لقول الرسول ﷺ (أكرموا عمتكم النخلة فإنها خلقت من الطين الذي خلق منه آدم) حديث في إسناده نظر (زاد المعاد ج٣/ص ١٩٤).

وجاء في كتاب (النخيل) تأليف عبد اللطيف واكد (المستشار الفني لمؤسسة تعمير الصحارى وخبير النخيل بمصلحة البساتين في مصر ص ٦٥: (وما تأويل الحديث الشريف أكرموا عمتكم النخلة)؟ قلت: يقول اللغويون والفقهاء (كأن النخلة في هذا الحديث الشريف أخت لآدم وكأنها مؤنثة عاقلة ذلك لأن النخلة ـ كما يقولون ـ والله أعلم ـ خلقت من فضلة طين آدم عليه السلام).

وجاء في نفس المصدر السابق ـ كتاب النخيل ـ ص ٥٠ (ما الموطن الأصلي للنخلة؟؟..

قلت: لقد اختلفت الآراء في ذلك فقد نسبها البعض لبابل (العراق) ونسبها البعض الآخر (للأحساء) بالجزيرة العربية وفي ذلك يقول (ابن وحشية) أقدم مؤرخي العرب في الزراعة (وأنه يحتمل ان تكون جزيرة

حرقان، الواقعة على الخليج العربي بالبحرين هي الموطن الأصلي الذي نشأت فيه نخلة البلح ومنها انتقلت الى بابل). وجاء في كتاب (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) للدكتور جبار حسن النعيمي والدكتور الأمير عباس جعفر (كلية الزراعة جامعة البصرة) ص ٩: (عرفت أشجار النخيل قبل حوالي ٤٠٠٠ سنة ويعتقد أن العراق كان الموطن الأول لانتشارها كما تعتبر منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا من أهم مناطق نموها.

ويدعي العالم اودارادو بكاري Odarado Beccari الذي يعتبر حجة في دراسة العائلة النخيلية من النبات، ان موطن النخل الأصلي هو الخليج العربي).

وجاء في مجلة العربي ـ العدد ٢٦٨ ـ مارس ١٩٨١ الموافق ربيع الثاني ١٤٠١هـ ص ٧٤ (ويذكر ابن وحشية وهو من أقدم من كتبوا في الزراعة، أنه يحتمل أن تكون جزيرة (حرقان) الواقعة على الخليج العربي بالبحرين هي الموطن الأصلي الذي نشأت فيه شجرة النخيل ومنها انتقلت الى بلاد ما بين النهرين. كما يبدي رأياً آخر. فيذكر أن النخلة وجدت في تاروت أو (دارين) في منطقة الأحساء في السعودية. وكانت دارين مفتاح واحات القطيف لكثرة نخيلها ومنها انتشرت زراعة النخيل في شبه الجزيرة العربية.

والذين كتبوا في النخيل والتمر في التاريخ العربي فوق الحصر غير أن أول كاتب بين أيدينا هو كتاب (النخيل والكرم) للأصمعي المتوفي في البصرة (٢١٦هـ)... وكتاب صفة النخيل لمحمد بن زياد المعروف بابن الأعرابي، وكتاب النخلة لأبي حاتم السجستاني المتوفي سنة ٢٥٥هـ وكتاب جنى النخلة في كيفية غرس النخلة لأمية بن حسن حلواني المدني وهو من أهل المائة الثالثة للهجرة).

٣) انتشار النّخيل في العالم



ينمو النخيل في كثير من بلاد العالم مثل السعودية والعراق وايران والسودان ومصر.

والنخيل ينمو في مناطق عديدة وقد جاء في كتاب النخيل (شعبة الارشاد الزراعي المملكة العربية السعودية ـ وزارة الزراعة ـ ص ١٤ : (وتنتشر زراعة النخيل في المناطق الحارة وشبه الحارة والمعتدلة أما في الجبال والمناطق الباردة والتي تنخفض درجة حرارتها الى الصفر فإنه يقف نموه).

وجاء في كتاب الاستاذ عبد الجبار البكر ـ نخلة التمر ص ١٠٣ (تزدهر زراعة النخل وتينع ثمارها في البقاع التي يكون جوها طيلة تكوّن الثمار. . . مرتفع الحرارة قليل الرطوبة، خالياً من الأمطار. . . إن اتساع رقعة زراعته تنحصر بين خطي عرض ١٠° ـ ٣٥° شمالاً).

ويقدر عدد شجر النخيل في العالم بحوالي تسعين مليون نخلة تقريبا.

وقد جاء في كتاب ـ النخلة سيدة الشجر ـ (مجموع النخيل في العالم يقدر بتسعين مليون نخلة وفي العراق وحدها خمسة وثلاثون مليون نخلة ونصف هذا العدد في البصرة والعراق تنتج سنوياً حوالي (٣٥٠ ـ ٤٠٠) ألف طن من ثمر النخل).

أما في مصر فيقول كتاب النخيل تأليف خبير النخل ص ٩٩: (فاعلم أن عدد النخيل في مصر عام ١٩٠٧م كان اثني عشر مليوناً. فهبط بعد ١٩١٢ الى النصف باستثناء ما هو قائم في الصحارى والواحات إذ لا يدخل في هذا العدد. وفي عام ١٩٣٣ تمت التعلية الثانية لخزان أسوان فلم يبق في بلاد النوبة إلا ١,٠٤٤,٣٨٠ نخلة وهذا العدد الأخير غرق بعد إتمام السد العالي حيث ابتلعت مياه بحيرة ناصر، منطقة النوبة كلها من قرية (فرس) و(أدنان) في الجنوب الى (دابود) في الشمال بما عليها من نخيل وأشجار). وقرى وآثار).

أما الاستاذ عبد الجبار البكر يقول في كتابه (نخلة التمر) ص ١٧ ـ ١٨ (يقول ارونسون Aaronsohn أن أريحا في أيام المسيح كانت بوادي الأردن الذي يقل ارتفاعه عن سطح البحر بستمائة ـ سبعمائة قدم وكانت أريحا إذ ذاك (مدينة التمر).

أما كتاب النخيل لخبير النخيل في مصلحة البساتين في مصر عبد اللطيف واكد يقول ص ١٠٨: (عدد نخيل العالم ٨٨,٥ مليون نخلة:



٣٢,٠٠٠ مليون نخلة في العراق
١٠,٥٠٠ مليون نخلة في الجزائر
١٠,٠٠٠ مليون نخلة في ايران
٩,٠٠٠ مليون نخلة في المملكة العربية السعودية
٩,٠٠٠ مليون نخلة في ليبيا
٨,٠٠٠ مليون نخلة في مصر
٢,٠٠٠ مليون نخلة في تونس.
٢,٠٠٠ مليون نخلة في السودان
٢,٠٠٠ مليون نخلة في الهند
٢,٠٠٠ مليون نخلة في بلوخستان





١,٠٠٠ مليون نخلة في المغرب
٠,٥٠٠ مليون نخلة في أمريكا الشمالية
٠,٥ مليون نخلة في غرب أفريقيا.)

وجاء في كتاب نخلة التمر تأليف الاستاذ عبد الجبار البكر ص ٤٧ أن عدد النخيل (العدد بالألف حسب تقديرات مصادر مختلفة:

(... الولايات المتحدة الأميريكية ٣٠٠.



فلسطين ـ الأردن ـ غزة ٥٠.
البحرين ٧٥.
الاتحاد السوفياتي ٦.
اوستراليا ٥.
جنوب أفريقيا ٥).

وجاء في كتاب النخيل تأليف عبد اللطيف واكد ص ٨٩: (إن الإنتاج العالمي من البلح غير ثابت المعدل فبينما نجده في الفترة ما بين ١٩٤٨/١٩٥٣ يدور حول رقم ١,١٧٠,٠٠٠ طن كمتوسط للإنتاج السنوي نراه يرتفع الى (٢,٠٤٢,٠٠٠) طن عام ١٩٦٨... أما القدر الذي يسهم به الشرق العربي في هذا الانتاج ففي حدود ٧٨٪ تنتجها ٧١,٥ مليون نخلة.... واعلم أن أكثر الدول العربية انتاجاً عام ١٩٦٨ هي المملكة العربية السعودية اذ بلغ انتاجها في ذلك العام (٣٨٠) ألف طن...).

وفي ص ٩٠ يقول نفس المصدر: (... وتلي المملكة العربية السعودية في إجمالي الانتاج العراق ومصر إذ بلغ إنتاج كل منهما (٣٣٠) ألف طن. تليها الجزائر فقد بلغ انتاجها (١٥٠) ألف طن ثم تونس وليبيا إذ بلغ إنتاج كل منهما (٦٠) ألف طن ثم السودان فقد أنتج في العام المذكور (٤٥) ألف طن).



اعتاد اصحاب مزارع النخيل في مختلف مناطق المملكة بناء احواض سباحة خاصة لاسرهم يقضون فيها اوقاتا في الاعياد وايام العطل .

عن مجلة العربي ربيع الثاني ١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م



٤) انتشار النخيل في المملكة العربية السعودية

يعتقد البعض أن الموطن الأصلي للنخلة هو منطقة الأحساء في المملكة العربية السعودية (كتاب النخيل تأليف عبد اللطيف واكد ص ٥٠).

وقد جاء في الكتاب الذي أصدرته وزارة الزراعة والمياه بالمملكة العربية السعودية (المراعي وادارتها بالمناطق في المملكة العربية السعودية) تأليف ن. و. أولرد خبير المراعي في منظمة الأغذية والزراعة ص ٢٠٠: (حصر وتوزيع أكثر من (٦٠٠) ستمائة نبات في أنحاء المملكة. إن النباتات الطبيعية والمزروعة في المملكة العربية السعودية يشكلان مصدراً كبيراً للثروة وقد ذكر في ص **٢٤١** أن الوضع البيئي (الايكولوجي) للنخيل هو نباتات مزروعة واسمه العلمي Phonix dactyli fera واسمه الانجليزي Date Palm).

أما مناطق انتشاره فقد قامت وزارة الزراعة السعودية بمسح أراضي المملكة لتحديد أنواع ومناطق انتشار النباتات فذكر أن النخيل موجود في المناطق رقم ١ ـ ١١ ـ ١١١ ـ ١٧ ـ ٧ ـ ٧١ ـ ٧١١ ـ ٧١١١ كما هو مبين في الخارطة المأخوذة من كتاب المراعي واداراتها بالمناطق في المملكة العربية السعودية.

المناطق التي يجري فيها بحث تنمية موارد المياه والزراعة

أخذت من كتاب المراعي وادارتها بالمناطق ـ المملكة العربية السعودية

وفي ص ٩٠ من الكتاب السالف الذكر جاء: (ويرجع تاريخ نمو النباتات والأشجار في نفس مناطقها الحالية الى آلاف السنين وقد ذكر عرام السلمي Aram Assalaim في كتابه (جبال تهامة والحجاز وسكان قراها ومواردها المائية) الى أن آلاف السنين الغابرة قد أكسبت صفات معينة وأسماء عربية للنباتات التالية. . . وأنواع الأكاسيا المختلفة والسدر. . . وهذه الأشجار الآنفة الذكر قد وجدت في مواضعها الحالية منذ آلاف السنين).

ولا غرو في ذلك فالدين الإسلامي يحرم الضرر والتخريب. والرسول ﷺ أمر بأحاديث مروية زراعة النخيل وإكرامها وزراعة الشجر المثمر كما رأينا ذلك في الأحاديث النبوية الشريفة السالفة الذكر وفي ص ٨٩ من كتاب المراعي وادارتها بالمناطق جاء: (لقد وضع الرسول محمد ﷺ قواعد للمحافظة على النباتات بصفة عامة في عدة مواقف فمثلاً فرض نظام الحمي خلال أوقات الحرب والسلم وذلك لكي توفر المراعي اللازمة للخيول في الحرب وللجمال والمواشي في أوقات السلم. ولقد حرّم القرآن قطع الأشجار قطعاً جائراً أو إبادة المحاصيل أو تخريب أو عبث حتى في الحروب وفي أراضي الأعداء وعلى ذلك فكل من القانون والدين الاسلامي يحرم عمليتي التخريب والإبادة. كما حرم النبي محمد صلى الله عليه وعلى آله وصحبه وسلم قطع أشجار الظلال).

وجاء في كتاب بلادنا فلسطين الجزء التاسع - القسم الثاني في بيت المقدس تأليف مصطفى مراد الدباغ ص ٨٧ (ولما تولى الخلافة أبو بكر رضي الله عنه أرسل الحملة المذكورة إلى الشام وأوصى رضي الله عنه أسامة بقوله: [لا تخونوا ولا تغدروا ولا تغلّوا ولا تمثلوا، ولا تقتلوا طفلا ولا شيخاً كبيراً ولا امرأة ولا تعقروا نخلاً ولا تحرقوه، ولا تقطعوا شجرة مثمرة ولا تذبحوا شاة ولا بقرة ولا بعيراً إلا لمأكله. وسوف تمرون بأقوام قد فرغوا أنفسهم بالصوامع فدعوهم وما فرغوا انفسهم له. . اندفعوا بأمر الله].

وقد ذكر كتاب (المراعي وإدارتها) في ص ٨٥ في جدول رقم (٥) أن



عن مجلة العربي ربيع الثاني ١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م

هنـاك نخيل البلح الـذي هو من الأشجـار المثمرة للمـواد الغذائيـة ويستعمل في الإنشاءات الصغيرة واسمه Date Palm. كذلـك هناك نـوع آخر يسمى النخيـل المروحي الراحي (الدوم) Hyphaena the baica (gingerbres d or dom palm).

وأيضاً إن هذا النوع من الأشجار من عائلة النخليات. وقد جاء في كتاب النخيل الذي أصدرته وزارة الـزراعة السعـودية ص ١٤ (تعتبـر المملكة العـربية السعودية رابـع دولة منتجـة للتمور حيث يبلغ بهـا ثمانيـة ملايـين نخلة مثمرة. ويبلغ محصـولها في المتـوسط حوالي ١٧٠,٠٠٠ طن. وأكـثر إنتاجـاً للتمـور هي المنـطقة الشـرقية حيث يـوجد بهـا أكثر من ثـلاثة مـلايين نخلة، والقصيم وبهـا أكثر من مليون نخلة ومنطقة الرياض وبها مليون نخلة).

تهتم المملكة العربية السعوديـة بالنخلة منـذ القدم فهـذه الشجرة عـاصرت الآبـاء والأجداد فـاستحوذت العنـاية الفـائقة من قبـل الدولـة واهتمامـاً خاصـاً والـدليل عـلى ذلـك انها اتخـذتهـا شعـاراً للدولـة وأقـامت النـدوات بخصـوص النخيــل. فقـد دعت جــامعـة الملك فيصــل بـالأحســاء العلماء والبــاحثــين والمتخصصـين بشؤون النخيل لنـدوة النخيـل الأولى المنعقـدة من ٢٨ ـ ٣ جماد الأولى سنــة ١٤٠٢هـ المــوافق من ٢٣ ـ ٢٥ مــارس سنــة ١٩٨٢م بمحــطة الأبحاث والتدريب الزراعية والبيطرة بالأحسـاء وشارك بتلك النـدوة حوالي مئـة واربعة عشر عالماً وبـاحثاً في شؤون النخيـل من مختلف أنحاء العـالم من المملكة العـربية السعـوديـة وتـونس ومصـر والعـراق والسـودان والمغـرب وليبيـا واليمن والجزائر وأمريكا والمانيا الغربية وايطاليا وبـاكستان وفـرنسا وبـريطانيـا واسكتلندا ونيجيريا.

ولقد نوقشت في تلك الندوة أبحاث عـديدة عن النخيـل منها إكثـار النخيل وزراعتـه ومكافحـة أمراضـه وآفاتـه وتخزين وتصنيـع التمور وبهـذا الصـدد لقـد ذكرت مجلة قافلة الزيت الصادرة في صفر سنة ١٤٠٣هـ/نـوفمبر ـ ديسمبـر سنة ١٩٨٢م في ص ٩ (... فـلا غرو ان تستضـاف نـدوة النخيـل الأولى في واحـة


رحاب جامعة
الملك فيصل
بالأحساء

الأحساء، هجر، وذلك لأنها أرض النخيل والمصدر الأكبر للتمور في المملكة وذات التاريخ العريق في زراعته وتصنيفه). وفي ص ١٠ من تلك المجلة السابقة ذكر: (إن أشجار النخيل تنتشر بزمام ٣٨ قرية من قرى الأحساء وتوابعها وتتفاوت أعداد هذه الأشجار من قرية الى أخرى، ويتركز ثلث عدد هذه الأشجار في ثلاث قرى بنسبة ٣٣,٥١٪ ومن واقع نتائج الحصر الزراعي... اتضح أن جملة المساحة المزروعة تصل الى حوالي ٧٠٩٦ هكتاراً. وأن جملة المساحة التي تشغلها أشجار النخيل تتراوح بين ٤٩١١ هكتاراً الى ٥٨٤٤ هكتاراً كما أن عدد أشجار النخيل تبلغ ١,٦٢٣,٣١٧ نخلة منها حوالي ١,٢٥١,٥٧٨ نخلة منتجة يزيد عمرها على خمس سنوات).

أما في ص ١٤ فتقول مجلة قافلة الزيت السابقة: (يتجاوز عدد أشجار النخيل في المملكة إلتسعة ملايين نخلة يصل إنتاجها السنوي (٣٠٠) ألف طن من التمور).

وتستطرد ويقول نفس المصدر: (وتتركز زراعة النخيل في المملكة في المناطق: الشرقية، واحتي الاحساء والقطيف، الوسطى، القصيم، الغربية والشمالية. إلا أن أهمها من ناحية أعداد النخيل المزروعة هي المنطقة الشرقية حيث تحتضن حوالي ٣٠٪ من أعداد النخيل بالمملكة (زراعة النخيل وإنتاج التمور في العالمين العربي والاسلامي للدكاترة فتحي حسين ومحمد سعيد القحطاني للدكاترة فتحي حسين ومحمد سعيد القحطاني ويوسف أمين والي).

وجاء في مجلة العربي ص ٧٥ العدد ٢٦٨ الصادر بتاريخ ربيع الثاني سنة ١٤٠١هـ /مارس ١٩٨١: (لقد انتشرت زراعة النخيل وازدهرت في المناطق الحارة وشبه الحارة في أنحاء المملكة كالمنطقة الشرقية، وتتمثل في الأحساء والقطيف، والمنطقة الغربية، وتتمثل في المدينة المنورة، والمنطقة الوسطى وتمثلها الرياض والخرج وأخيراً منطقة القصيم وتمثلها عنيزة وبريدة... ففي منطقة الإحساء يقدر عدد النخيل بنحو ثلاثة ملايين نخلة وأهم مناطقه مدينة

القطيف. . . ويقدر حاصل تمور القطيف مليون قلة (زنة القلة **٣٢** كيلوغراماً) ومنطقة الهفوف ويقدر النخيل بها بنحو مليون وستمائة ألف نخلة ويقدر ناتج تمور الواحة من **١٣٠ ـ ١٥٠** ألف من زنة المن **٢٥٦** كيلوغراماً ومياه واحة الهفوف كثيرة من عيون وينابيع. . . نجد والقصيم وهي منطقة واسعة. . . وتجد غابات النخيل منتشرة في معظم واحات هذا القسم ويقدر عددها بنحو مليونين ونصف وأهم مناطقه الخرج والرياض والدرعية والأفلاج ووادي الدواسر وسدير والجوف. . . أما أهم أصناف التمور التي تجود زراعتها في منطقة القصيم فهي البرحي والسكري والمكتوم وشقرة القصيم ثم أم الخشب وأم الحمام).

وتستطرد مجلة العربي وتقول في ص ٧٥: (ومدينة الرسول ﷺ تقع في المنطقة الغربية وهي معروفة منذ القدم بكثرة نخيلها ويقدر عدد نخيلها بمليوني نخلة). وفي ص ٧٨ تقول المجلة: (ويبلغ إنتاج التمر بها سنويا ٣٨ ألف طن. . . والعنبرة أهم أصناف التمور في المدينة المنورة وتأتي في الدرجة الأولى ثم هناك الشلبي والصفارى والبرنى والعجوة وسكرة ينبع والحلوة والربيعة).





قافلة الزيت صفر ١٤٠٣هـ/ نوفمبر/ ديسمبر ١٩٨٢م







أوصاف شجرة النخيل

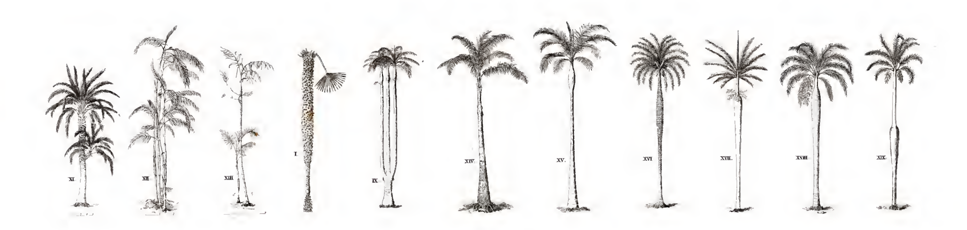


١) أنواع النخيل
٢) أجزاء نخلة التمر

أ - الجذر
ب - الجذع أو الساق
ج - الأوراق أو السعف
د - الليف



١) أنـــواع النخيــل



هنالك أنواع عديدة من أشجار النخيل، ولكن بينها تشابه كبير في الشكل والمنظر، مع أنها تبتعد عن بعضها البعض كل البعد، في الصفات والخصائص والأصل.

• ونخلة التمر من النباتات ذات الفلقة الواحدة، وهي ثنائية المسكن. أي أن هنالك نخلة تحمل أزهاراً ذكرية وتسمى النخلة الذكر أو الفحل، ونخلة أخرى تحمل أزهاراً أنثوية وتسمى النخلة الأنثى وهي التي تثمر.

إن نخلة التمر تسمى بالانجليزية Date Palm

وهي من عائلة Palmaceae

ومن جنس Phoenix

ومن نوع Dactylifera

ونخلة التمر لها برعم طرفي ضخم واحد فقط موجود في أعلى الساق الوحيد. وإذا أصاب ذلك البرعم الوحيد تلف فإن النخلة تموت. أما نخيل الدوم فله ساق متفرع، وما تبقى من النخيل فلها ساق واحد غير متفرع.

لقد جاء في كتاب ـ نخلة التمر ـ تأليف الأستاذ عبد الجبار البكر ص

٢١٠ : (يقول بلاتر Blatter أن هنالك نحواً من اثنتي عشر نوعاً من الفينكس) وقد ذكر في كتابه الأنواع التالية:

١ ـ النخل القزم ويسمى فينكس أكاولوس Phoenix Acaulis ويسمى أيضا (كاجور) وهذا النوع من النخيل يكاد لا يوجد له جذع لقصره ويشبه بصلة قطرها (١٥ ـ ٢٠ سم) ويوجد في الهند.

٢ ـ نخل الكناري Phoenix Canariensis . ونخل الكناري لها جذع طوله ١٢ ـ ١٥م وتعتبر من أشجار الزينة.

٣ ـ نخل هنتال Phoenix Paludosa أو جوليانا ويكثر هذا النوع في سيام وسواحل الهند وسيام، والهند الصينية.

٤ ـ نخل انشو Phoenix Pusilla ويوجد في سيلان.

٥ ـ نخل ركليناتا Phoenix Reclinata ويوجد في أفريقيا الاستوائية.

٦ ـ نخل شلو Phoenix Robusta ويوجد في بعض مقاطعات الهند.

٧ ـ فينكس روبيكولا Phoenix rupicola طول جذع هذه النخلة حوالي $\frac{1}{2}$ ٤ ـ ٦م. وقطره عشرون سنتيمتراً. فهو نحيف جداً. أما طول السعفة الواحدة فيبلغ ثلاثة أمتار. ويسمى أيضا نخل التمر الصخري لأنه يزرع عادة في الصخور في سكيم الهملايا، ويأكل السكان لب جذع تلك النخلة .

٨ ـ نخل السكر Phoenix Sylvestris يزرع هذا النوع من النخيل في الهند ويستخرج السكر من عصارة النخلة. وطول جذعها يبلغ حوالي ٩ ـ ١٥م.

٩ ـ نخلة تمر سيلان Phoenix Zylan cia تحمل هذه النخلة ثماراً حلوة لذيذة الطعم وتؤكل. وطول جذع النخلة حوالي ٢,٤م ـ ٦م.

١٠ ـ فينكس فارينفرا Phoenix farnifera جذع تلك النخلة قصير فطولها حوالي ١٢٠سم ولها ثمر بحجم حبة الفاصوليا.

١١ ـ فينكس هيوملس Phoenix Humilis للنخلة هذه جذع قصير وسعفها خضراء مزرقة وتوجد في الصين.

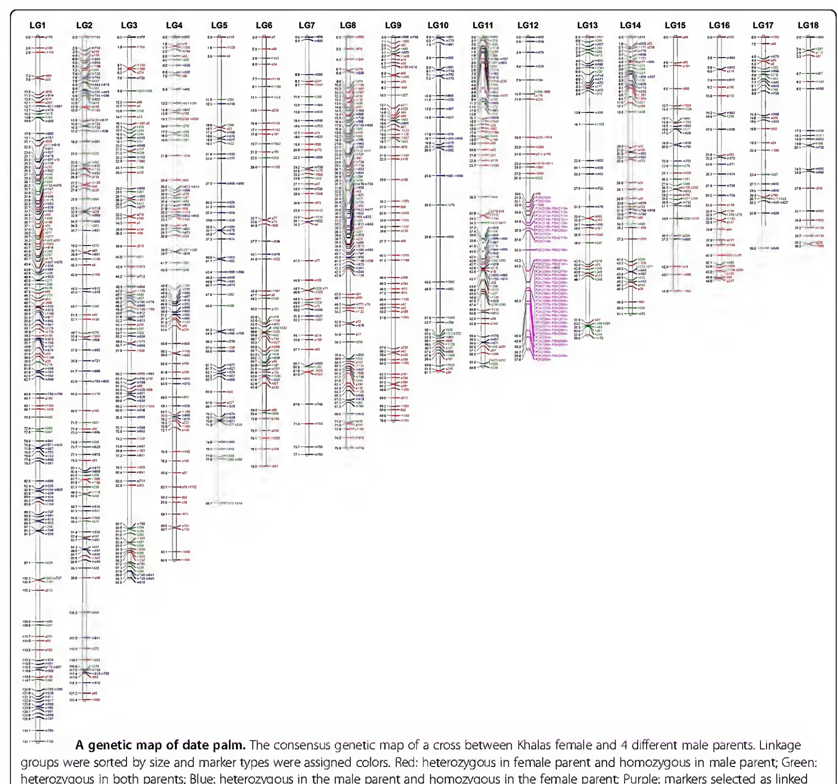
وقد ذكر الأستاذ عبد الجبار البكر في كتابه نخلة التمر ص ٢٢٠ : (هناك أنواع أخرى من الفينكس لم يذكرها بلاتر Blatter وإنما ذكرت في النشرة رقم ٤٧ التي أصدرتها الحدائق النباتية الوطنية في لكناو في الهند عام ١٩٥٩ وهي:

Phoenix Senegalensis

Phoenix Leonesis

Phoenix rivierii

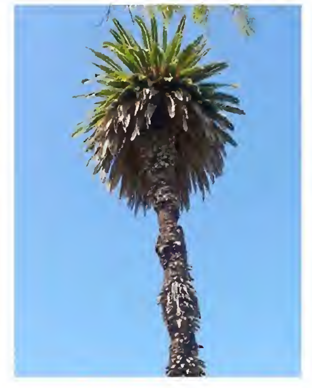
Phoenix tomentosa



A genetic map of date palm. The consensus genetic map of a cross between Khalas female and 4 different male parents. Linkage groups were sorted by size and marker types were assigned colors. Red: heterozygous in female parent and homozygous in male parent; Green: heterozygous in both parents; Blue: heterozygous in the male parent and homozygous in the female parent; Purple: markers selected as linked to gender.

ألخريطه ألجينيه لنخله ألتمر


Phoenix dactylifera

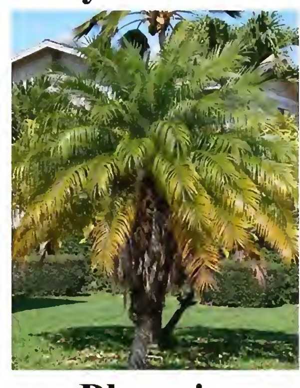

phoenix senegalensis

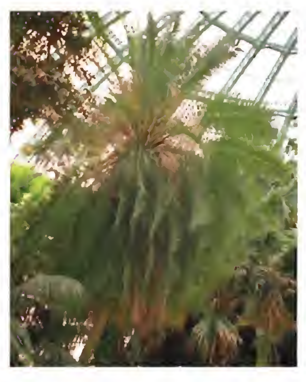

Phoenix theophrasti_B


Phoenix sylvestris


Phoenix reclinata


Phoenix loureiroi


Phoenix roebelenii


Phoenix x nabonnandii


Phoenix pusilla

الشكل (١) من أجناس النخل المتشابهة :

٢) أجـزاء نخـلَة التَّـمر

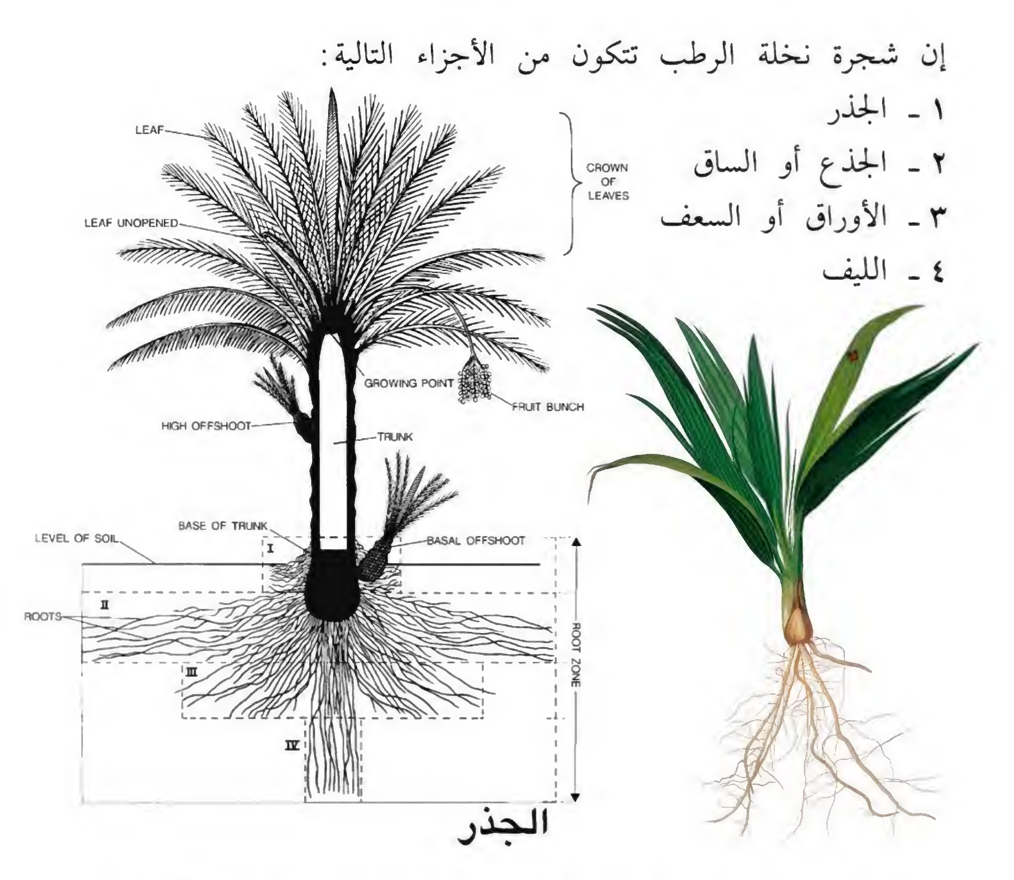
إن شجرة نخلة الرطب تتكون من الأجزاء التالية:

١ ـ الجذر

٢ ـ الجذع أو الساق

٣ ـ الأوراق أو السعف

٤ ـ الليف



الجذر

الجذر هو الجزء من النخلة المغروس والمدفون داخل التربة، والذي يثبت شجرة النخيل في الأرض.

والجذر عبارة عن قاعدة وتدية يتعمق في التربة حتى حوالي متر ونصف او أكثر، وربما ثمانية أمتار.

إن الجذر الوتدي للنبتة عند أول نشأتها من البذرة يتلاشى ويستعاض عنه بجذور تتخلق من قاعدة النبتة، وكلما ازدادت النبتة في النمو، ازداد طول الجذور وكذلك عددها.

وللجذور فروع جانبية ولكنها قصيرة ولا يوجد عليها شعيرات جذرية في الظروف الطبيعية. وفي بعض الأحيان قد تنمو بعض الجذور على الجذع على ارتفاع قليل من سطح التربة التي تعيش فيها النخلة وجذور النخيل واسعة الانتشار، تنمو وتتعمق في التربة كثيراً ربما تصل الى مسافات بعيدة حوالي ثمانية أمتار في جوف التربة وذلك بحثاً عن الماء. أما إذا توافرت المياه قرب سطح التربة فإن الجذور تنتشر سطحياً.

والجذر هو الجزء المهم جداً والذي يمتص الماء والغذاء من التربة ويرسلها للشجرة عن طريق الساق ومن ثم للأوراق. كذلك من وظائف الجذر تثبيت الشجرة الطويلة الساق في مكانها في الأرض مقاومة التيارات الهوائية العاصفة.

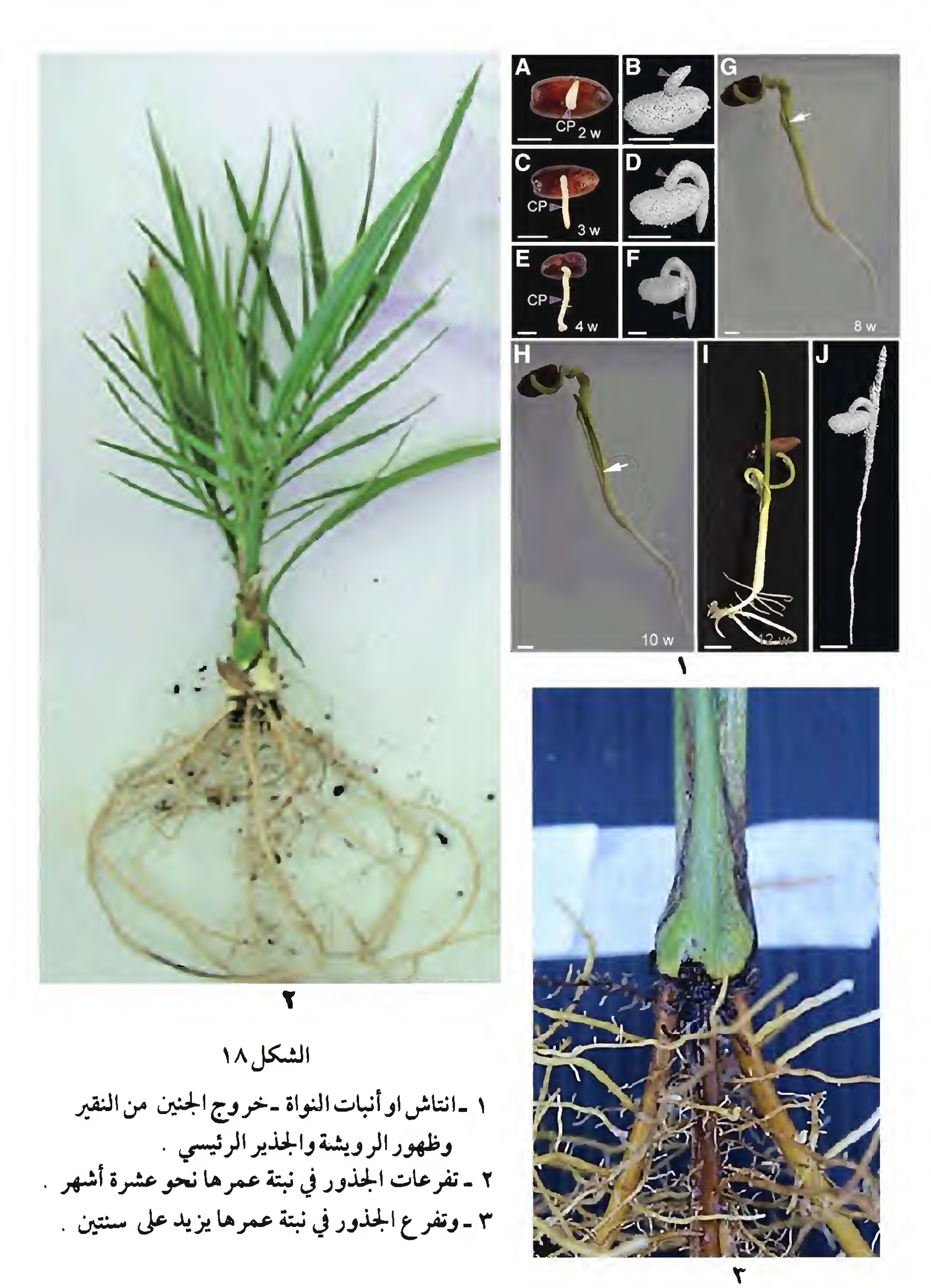
أما الجذور الليفية المنطلقة من القاعدة الوتدية الجذرية تنتشر أفقياً في الأرض لمسافات تمتد أحياناً من عشرة أمتار الى عشرين متراً من القاعدة الوتدية للنخلة. وذلك على حسب الظروف والعوامل التي تصادفها. كنوعية وصلابة التربة؛ وأماكن وجود الماء وكذلك عمر شجرة النخيل.

ب ـ الجذع أو الساق

عادة يكون لشجرة النخيل جذع واحد، ومن النادر جداً وجود نخلة ذات فرعين أو أكثر.

بهذا الصدد يقول خبير النخل الأستاذ عبد اللطيف واكد في كتابه ـ النخل ـ ص ٢٥ : (... وهذه النموات ليست تفرعاً ولكنها مرض يعرف بالطاعون وجمعه طواعين. وهذا الطاعون اذا ترك أضر بالنخلة ضرراً كبيراً). ويستطرد ويقول في نفس الكتاب ص ٢٦ : (... ومن هذا يجب أن تعلم ان النخيل الذي يتفرع هو نخيل الدوم وحده وأن تفرعه ثنائي).

إن ساق نخلة التمر طويل وغير متفرع وشكله أسطواني، ومعدل طول



الشكل ١٨

١ ـ انتاش او أنبات النواة ـ خروج الجنين من النقير وظهور الريشة والجذير الرئيسي .

٢ ـ تفرعات الجذور في نبتة عمرها نحو عشرة أشهر .

٣ ـ وتفرع الجذور في نبتة عمرها يزيد على سنتين .

عن كتاب نخلة التمر ـ عبد الجبار البكر ـ





القمـة الناميـة

من عجائب نخيل البصرة هذه النخلة ذات الرأسين وهي الوحيدة في العراق
عن كتاب النخلة سيدة الشجر



الشكل ٢٩ نخلة بثلاثة رؤوس

عن كتاب نخلة التمر - عبد الجبار البكر -

« نخلة ذات أربعة فروع بجذع واحد » .
عن كتاب النخلة سيدة الشجر

ساق النخلة حوالي **٢٠** متراً ومنها ما هو أطول من ذلك إذ يبلغ في بعض الأحيان من **٢٥** ـ **٣٠** متراً.

أما سمك الجذع فيبلغ ما بين **٤٠** ـ **٩٠** سم وعادة يكون على سماكة واحدة على طول الساق.

وفي نهاية الساق توجد أوراق خضراء وهي السعف وكأنها تاج يكلل رأس النخلة.

إن وظيفة الساق نقل المواد الغذائية والماء من الجذر الى القمة النامية في النخلة والتي تنمو دائماً الى أعلى. وهذه القمة النامية عبارة عن برعم ضخم طرفي وحيد، تلتف الأوراق الحديثة حوله ويزيد النخلة طولاً إلى أعلى. ومن طول النخلة يقدر عمرها وليس من قطر جذعها. وهذه القمة النامية تسمى الجمارة ومن خلاياها تتكون الفسائل والنخلة صغيرة، وكذلك منها تتكون السعف والجذع.

إن النخلة تنمو فتزداد سنوياً في الطول من **٣٠** سم ـ **٤٥** سم وربما الى **٩٠** سم في بعض الأحيان. على حسب النوع والظروف المحيطة بالشجرة. أما إذا أصيب ذلك البرعم الطرفي بتلف فإن النخلة تموت.

والبرعم الطرفي النامي يقع بين لفائف متكاثفة ومحاط بليف أبيض كي يحميه من التأثرات والعوامل الجوية فلا يتأثر بحرارة الجو سواء كان بارداً أو حاراً وهذا الليف ناعم أبيض مصفر اللون.

وجذع النخلة من الخارج نراه غير ناعم فعليه أعقاب الكرب التي هي قواعد السعف، ومن المحتمل أن يكون جذع النخلة غير متساو في السمك وذلك للعوامل التي تجابهها النخلة من قلة الماء أو كثرته فإن قلَّ الماء في سنة من السنين فإن الجزء النامي من الجذع في تلك السنة يضمحل ويقل سمكه. وإن رويت بعد ذلك يزداد سمك جذع النخلة.

السعف أو الأوراق

سعفة نخلة التمر كبيرة وطويلة وهي عبارة عن ورقة مركبة يبلغ طولها من ٣م ـ ٥م، والأوراق طويلة ريشية متجهة الى أعلى. وتنمو السعف من القمة البرعمية الطرفية النامية والتي تسمى الجمارة.

والسعفة تعيش خضراء عادة من ٣ ـ ٧ سنوات وبعد ذلك تيبس وتجف وتبقى معلقة بالجذع إن لم تقطع والسعفة اليابسة تسمى صريفة وجمعها صرائف.

والسعفة تتكون من جزء سفلي يسمى السويق أو القاعدة أو الكُرْبة أو الكرنافة وهي التي توجد في أول خروج السعفة من الجذعه.

والسعف عند تكوينها وخروجها من الجذع تكون محيطة بالبرعم الطرفي النامي ومع الزمن ونمو البزر (البرعم) الطرفي بطول النخلة وتنفرج السعفة رويداً رويداً وتبتعد عن البرعم.

وعند التحام السعفة بالجذع تكون القاعدة عريضة ليفية التركيب وشكل سطحها الداخلي مقعر متجه نحو الساق وأما سطحها الخارجي فهو محدب وعلى جانبي الكرنافة يوجد نسيج ليفي. وكذلك فإن طرف القاعدة (الكرنافة) العلوي والبعيد عن الجذع مستدق وأقل عرضاً من القاعدة.

والجزء العلوي من السعفة والذي على امتداد القاعدة (الكرنافة) يسمى النصل ويحوي الجريدة ووريقات خضراء تسمى الخوص. وكذلك الشوك الذي هو عبارة عن خوص متحول الى شوك. وتنتشر الوريقات (الخوص) والأشواك على جانبي الجريدة. والشوك يوجد في الجزء الذي ما بين الكرنافة (القاعدة) والخوص.

إن الخوص عندما يتصل بالجريدة يكون زوايا مختلفة على حسب الأصناف

وكذلك الخوص يختلف باختلاف أنواع أشجار النخيل في بعض صفاته. وعند التحام الخوص بالجريدة إما يكون منفرداً أو على شكل مجموعات ثنائية أو ثلاثية او رباعية أو خماسية وفي كل مجموعة تتكون زوايا مختلفة عند التحامها بالجريدة. ولكن الخوص المتماثل في كل مجموعة يكون زوايا متماثلة عند التحامه بالجريدة.

والشوك عبارة عن الوريقات التي ضمرت فتحولت الى أشواك. والشوك هذا يسمى (السل) بكسر السين. وهذه الأشواك تحتل الجزء من الجريدة القريب من القاعدة. وعددها يتراوح من عشرة الى ستين شوكة وطول الشوكة من لا شيء الى أربعة وعشرين سنتيمترا أما سمكها فمن لا شيء إلى واحد من السنتيمترات. ويمتد الشوك عادة من الكرنافة (القاعدة) لمسافة ٣٥ ـ ٨٥ سم أي يماثل ٢٨٪ من طول السعفة والشوك منظم في مجاميع ثنائية أو ثلاثية او يكون منفرداً. وهو موجود على جانبي الجريدة.

أما الخوص فيحتل حيّزاً على جانبي الجريدة يقدر بحوالي ٦٥٪ من طول السعفة.

إن وريقات النخلة (الخوص) مخضرة اللون، عريضة في الوسط. مدببة الطرف وشكلها يشبه الرمح وعددها حوالي ١٢٠ ـ ٢٤٠ خوصة على كل سعفة، وطول الخوصة الواحدة حوالي ١٥ ـ ١٠٤ سم وعرضها من واحد ـ ستة سنتيمترات.

إن وظيفة السعف هي القيام بعمليات النتح والتمثيل الضوئي والكربوني لتحضير الغذاء للشجرة.

وعند بدء ظهور الوريقات يكون لونها مبيضا سمنيا ثم بعد فترة من الزمن تصبح خضراء وبعد ذلك عندما يتم نموها تغدو خضراء باهتة اللون ومنها ما يكون لامعاً أو غير ذلك على حسب الظروف وأنواع النخيل.

عادة يوجد في نهاية السعفة خوصة واحدة أو خوصتين على شكل ٧ سبعة مع أن هنالك حالات نادرة تشذ عن ذلك الترتيب والنظام. والوريقات الحديثة السن تظهر وكأنها مقفلة ومنطبقة ومع مرور الوقت تنفرج تدريجياً حتى تأخذ وضعها الطبيعي.

وأحياناً يوجد في بعض سعف النخيل شذوذ فعلى بعد ٦٠ ـ ١٠٠ سم من نهاية السعفة يتشعب نصلها الى نصلين متشابهين وهذه الحالة تسمى تبرزل.

الجريدة

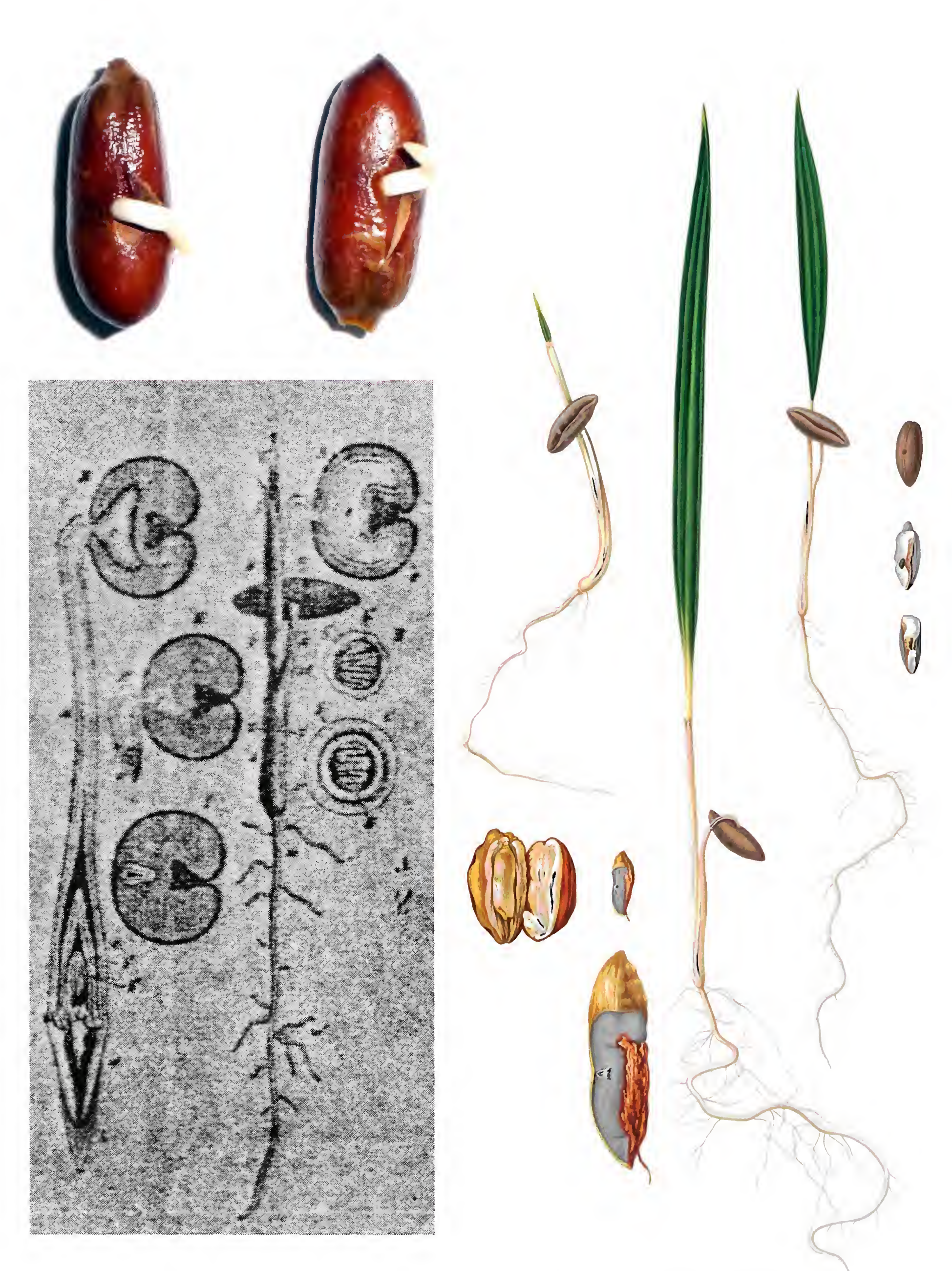
الجريدة عبارة عن قضيب خشبي في وسط السعفة ويبدأ امتداده من طرف الكرنافة العلوي ولها ثلاثة أضلاع: اثنان منبسطان وتوجد عليهما الوريقات التي إما أن تكون متقابلة أو متبادلة او منظمة في مجموعات. أما ضلع الجريدة الثالث فهو مستدير نوعاً ما.

وقد جاء في كتاب نخلة التمر للأستاذ عبد الجبار البكر ص ٢٢٧: (... والجريدة ذات أربع جبهات فالجبهة الداخلية والخارجية شديدتا التحدب وأما الجبهتان الجانبيتان فإنهما مسطحتان أو قليلتا الأحديداب).

كيفية تكوين السعف

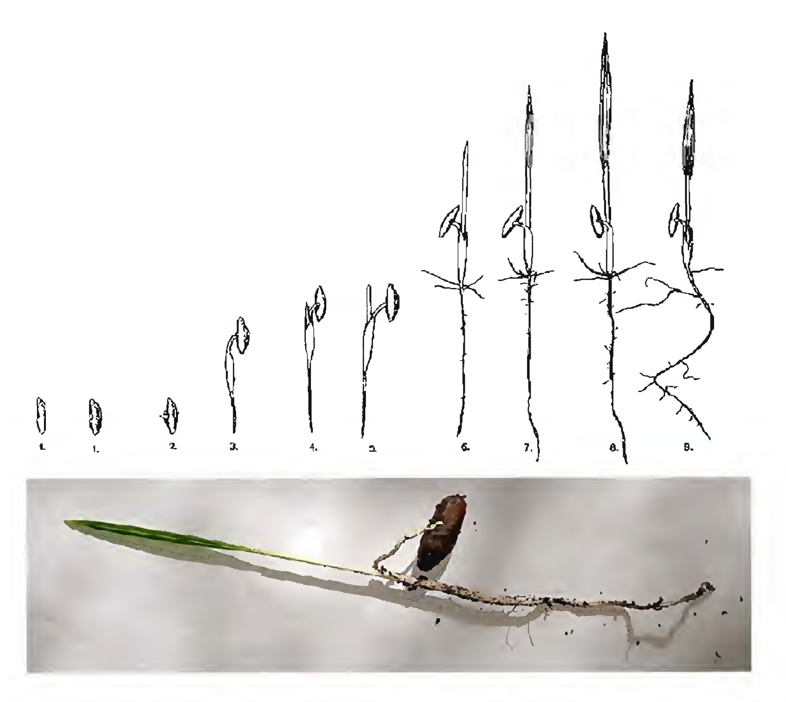
يبدأ إنبات النبتة عند أول نشأتها من النقير إذ تخرج الفلقة ساحبة معها الجنين الذي يكِون الرويشة والجُذير الرئيسي. وتتفتح الرويشة عن ورقة كاملة بسيطة وهي الورقة الأولى للنبتة التي تظهر من نواة التمر ثم تظهر بعد ذلك ورقة ثانية وثالثة ثم تتشعب هذه الأوراق الى خويصات ومع الزمن تنمو وتظهر وكأنها سعف صغيرة.

وسعف النخلة لها نظام وترتيب خاص محكم بها فهي مرتبة على محيط جذع النخلة ويبلغ عددها ثلاثة عشر صنفاً تميل يميناً أو شمالاً.



انبات نواة التمر ـ I مقطع عرضي لنواة في دور السباة .

عن كتاب نخلة التمر ـ عبد الجبار البكر ـ



الورقة الأولى لبادرة نواة التمر

عن كتاب نخلة التمر ـ عبد الجبار البكر ـ

الجمارة

عبارة عن البرعم الطرفي الرئيسي النامي والمحاط بدائرة من الليف الأبيض اللون مصفر طري ومن فوائد الليف انه مادة عازلة فيخفف من حدة تأثيرات التقلبات الجوية من حرارة وبرودة وكذلك يزيد من متانة الجذع فيحفظه من المؤثرات والضربات الخارجية.

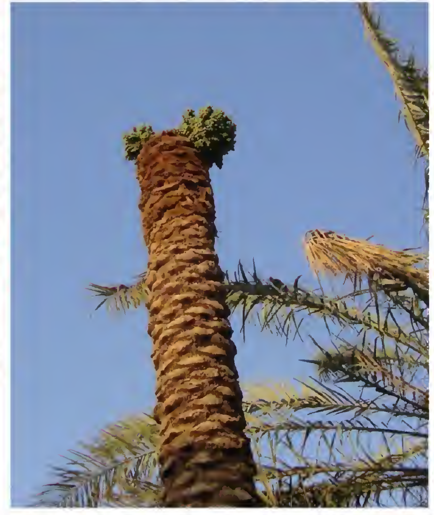
د ـ الليف

الليف عبارة عن نسيج ملتحم بجذع النخلة ومتصل بقواعد السعف التي تسمى الكرب والتي بدورها ملتحمة بالجذع. وبذلك نرى ان جذع النخلة يلتف حوله غلاف متكون من الليف والكرب مما يزيد من متانته ويجعله يظهر بمنظر غير ناعم الملمس بل خشن. كذلك الليف يحيط ببرعم النخلة الضخم الموجود في أعلى ساق النخلة.



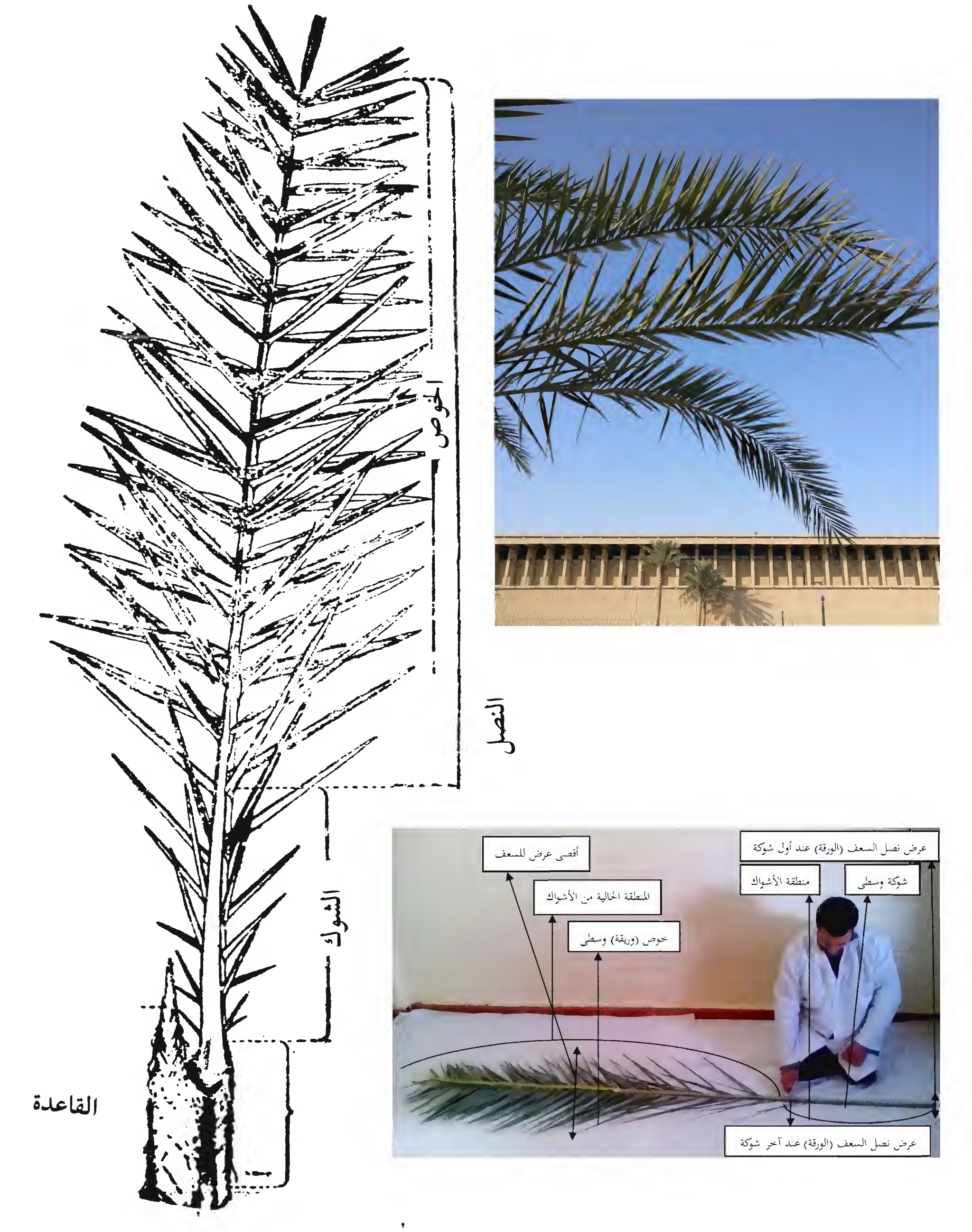






تمر بدون جريد
عن مجلة الدوحة - السنة السابعة
عدد ٧٥ جمادى الأولى ١٤٠٢هـ - ١٩٨٢م


I
III
II
IV



السعفة حيث ترى النصل ، ومنطقة الخوص ، ومنطقة الشوك ، والليف المنتشر من حافتي الكربة . عن : ميسن Mason

عن كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر

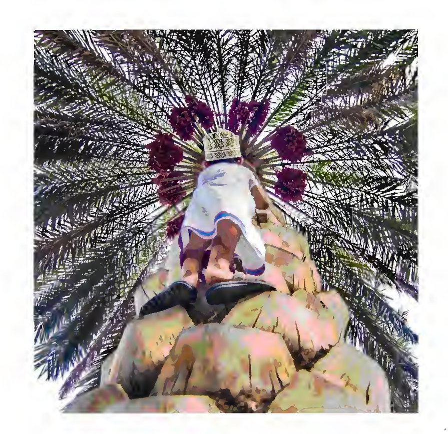
وبهذا الصدد فقد جاء في كتاب نخلة التمر تأليف الأستاذ عبد الجبار البكر ص ٢٢٩ : (الكربة او قاعدة السعفة والنسيج الليفي ـ المتصل بجانبيها المستدقين ـ يشكلان الغمد الذي يحيط بجذع النخلة وهذا الغلاف الليفي يتكون من أنسجة بيضاء هي اللُّحْمَة وسداها حزم وعائية وكلما نمت السعفة تختفي معظم أنسجة اللُّحْمَة تاركة الحزم الوعائية اليابسة السمراء كغلاف من الليف الخشن محيطاً بالجذع... وبالقرب من الجمارة يكون الليف أبيض مصفراً غضّاً طرياً محيطاً بدائرة قطرها ٦,١٥ سم).

ويستطرد ويقول (... على أن طبقات الليف التي يتصل أسفلها بالجذع تبقى محيطة بالكرب ما دام موجوداً ... يزيد الليف جذع النخلة متانة ... ويخفف من وطأة الحر والبرد لخاصية العزل التي يتصف بها).





ثمر النخلة



١) التمييز بين ذكور النخيل وإناثها
٢) تلقيح أزهار النخيل
٣) كيفيّة تكوين ثمرة النخلة
٤) أطوار تكوين الثمرة
٥) أوصاف الثمرة
٦) خفّ الثمار
٧) أصناف التمور



١) التمييز بين ذكور النخيل وإناثها



شجرة النخلة صنوان إما أن تكون شجرة أنثى فتحمل أزهاراً أنثوية وهي التي تنتج الثمار بعد تلقيح أزهارها بحبوب اللقاح الموجودة في الأزهار الذكرية.

وإما أن تكون شجرة ذكرية وهي التي تسمى الفحل وتحمل أزهاراً ذكرية تحوي حبوب اللقاح التي تلقح الأزهار الأنثوية.

والخبير الزراعي من نظرة الى شجرة النخل يستطيع المعرفة سواء كانت تلك الشجرة ذكراً أم أنثى فيقدر التفريق بينهما.

لقد وجد بالملاحظة أن رأس الشجرة الفحل يكون عادة كبيراً، وكثيف السعف. أما كربها فتكون عريضة، وجذعها غليظاً.

أما الشجرة الأنثى فيكون رأسها في الأغلب صغيراً نوعاً ما، ومتناسقا. وجذع الشجرة الأنثى رشيقاً باسقاً. وبصدد التمييز بين ذكور النخيل وإناثها.

فقد جاء في كتاب (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) ص ٤٨ :

(التمييز بين ذكور النخيل وإناثها:

١ ـ طور الباردة: تميز بادرة الذكر بكونها صلبة ذات طرف حاد مدبب

والريشة داكنة الخضرة أما بادرة الأنثى فتكون اكثر ليونة وطرفها المدبب، ليس في حدة طرف البادرة المذكرة كما أن لونها يكون أفتح .

٢ ـ طور الأزهار: عادة يكون خروج الطلع في الذكر أكثر تبكيراً عما عليه في الأنثى تحت نفس الظروف وأغريض الذكر. . . يكون بيضاوياً في معظم الأحيان وقصيراً وتكون الأزهار التي تحمل بداخلها متلاصقة كما أن شماريخه تكون قصيرة. بينما تتميز أغاريض الأنثى بطول أكبر وعرض أقل ولا تكون الأزهار التي بداخلها متلاصقة بل متباعدة والشماريخ طويلة مقارنة بالذكر.

٣ ـ المظهر العام للنخلة: يكون الرأس في الذكر كبيرا كثيف السعف غير متناسق ذو كرب عريض والسعف غليظ يحمل أشواكاً حادة وقوية عند قاعدته. اما في النخلة الأنثى فيكون الرأس صغيراً نوعاً متناسق السعف مفتوح.

الكرب أقل عرضاً عنه في الذكر وكذلك السعف أقل سمكاً كما تكون الأشواك أقل قسوة وحدة. الجذع في الذكر يكون غليظا وذا قاعدة أغلظ من قاعدة الأنثى على أن جذع الأنثى غالباً ما يكون باسقاً).



نخلـه أنـثى



نخلـه ذكر

٢) تَلقيحُ أزهَارِ النخيل



تبدأ شجرة النخيل الذكر في إنتاج أكمامها عادة قبل الأنثى بشهر واحد تقريباً وهو شهر فبراير. أما الأنثى فتبدأ الإزهار (أي إنتاج الأكمام) في شهر مارس. ويستمر ظهور تلك الزهور بالتتابع فتظل الشجرة ترسل أزهارها لمدة شهر تقريباً. وفي بعض الأحيان يستمر إرسال تلك الزهور الى شهر أبريل.

وهنالك أشجار ترسل أزهارها في مواعيد مختلفة من أشهر السنة غير موعد أزهارها المعتاد وخصوصاً الأشجار المتولدة من البذور (النوى) فتنتج أزهارها في أي شهر من أشهر السنة.

وعادة لكي تثمر الشجرة الأنثى يجب تلقيح أزهارها الأنثوية بحبوب اللقاح الموجودة في الأزهار الذكرية، عندما تنفتح الأكمام وينشق غلافه الخارجي المسمى بالجف وأحياناً لا يترك الطلع حتى ينفتح من تلقاء نفسه بل يُشق للتلقيح.

هنالك طرق مختلفة لاجراء عملية التلقيح إما طرق طبيعية او طرق صناعية.

ومن الطرق الطبيعية للتلقيح هي نقل حبوب اللقاح بواسطة الرياح

فصدق الله سبحانه وتعالى حيث يقول: ﴿وأرسلنا الرياح لواقح...﴾ (الحجر: ٢٢).

وكذلك من الطرق الطبيعية نقل حبوب اللقاح بواسطة الحشرات كالنحل وغيره..

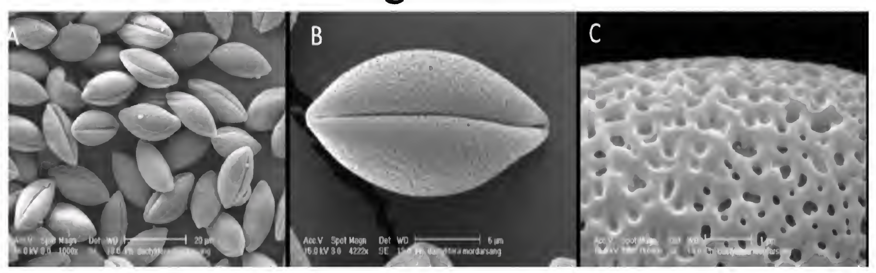
أما التلقيح الجيد والذي يعتمد عليه هو التلقيح الصناعي: إذ تنتقل حبوب اللقاح من الزهرة الذكرية الى زهرة الأنثى بواسطة يد الانسان أو بطرق صناعية متنوعة بواسطة أجهزة مصنوعة لذلك الغرض. فالبعض يستعملون المنفاخ المطاطي في التلقيح وآخرون المنفاخ الميكانيكي وهنالك أنواع من الآليات تستعمل للتلقيح وتستخدم بواسطة الطائرات إما الهليوكوبتر أو الطائرات ذات الأجنحة المثبتة.

وجاء في مجلة العربي العدد ٢٦٨ ـ ربيع الثاني ١٤٠١هـ الموافق مارس ١٩٨١م ص ٧٨: (وقد أخبرنا مدير محطة التجارب الزراعية في منطقة الأحساء أنهم توصلوا الى استخدام جهاز بسيط لتأبير (لتلقيح) النخلة دون الحاجة الى تسلق الأشجار وهذا الجهاز عبارة عن أنبوبة طويلة من الألمنيوم يصل طولها نحو ٣٠ مترا باستطاعة عامل واحد أن يقوم بتلقيح مجموعة كبيرة من النخل. وقد دلت التجارب أن هذه الطريقة ناجحة وأتت بنتائج طيبة سواء في المحصول أو صفات الثمار....).

وقد ذكر الأستاذ عبد القادر باش أعيان في كتابه (النخلة سيدة الشجر) ص ٥٦: (... وهذه الطريقة هي التي يتبعها الفلاحون غالبا في بساتين البصرة تتلخص: بأن يتسلق الفلاح النخلة الأنثى حاملاً معه عدداً من علوب اللقاح المأخوذة من الفحل فيضعها في وسط عذوق النخل...).

وقد ذكر الاستاذ عبد الجبار البكر (كلية الزراعة ـ العراق) في كتابه نخلة التمر ص ٣٤٥ ـ ٣٤٦:

حبوب اللقاح



SEM micrographs of pollen grain of *Phoenix dactylifera* L.

انثى ذكر

شكل (٢٨)

جهاز خلط حبوب اللقاح مع طحين الحنطة او قشر الجوز عند اجراء عمليات التلقيح الميكانيكي بالطائرات . .

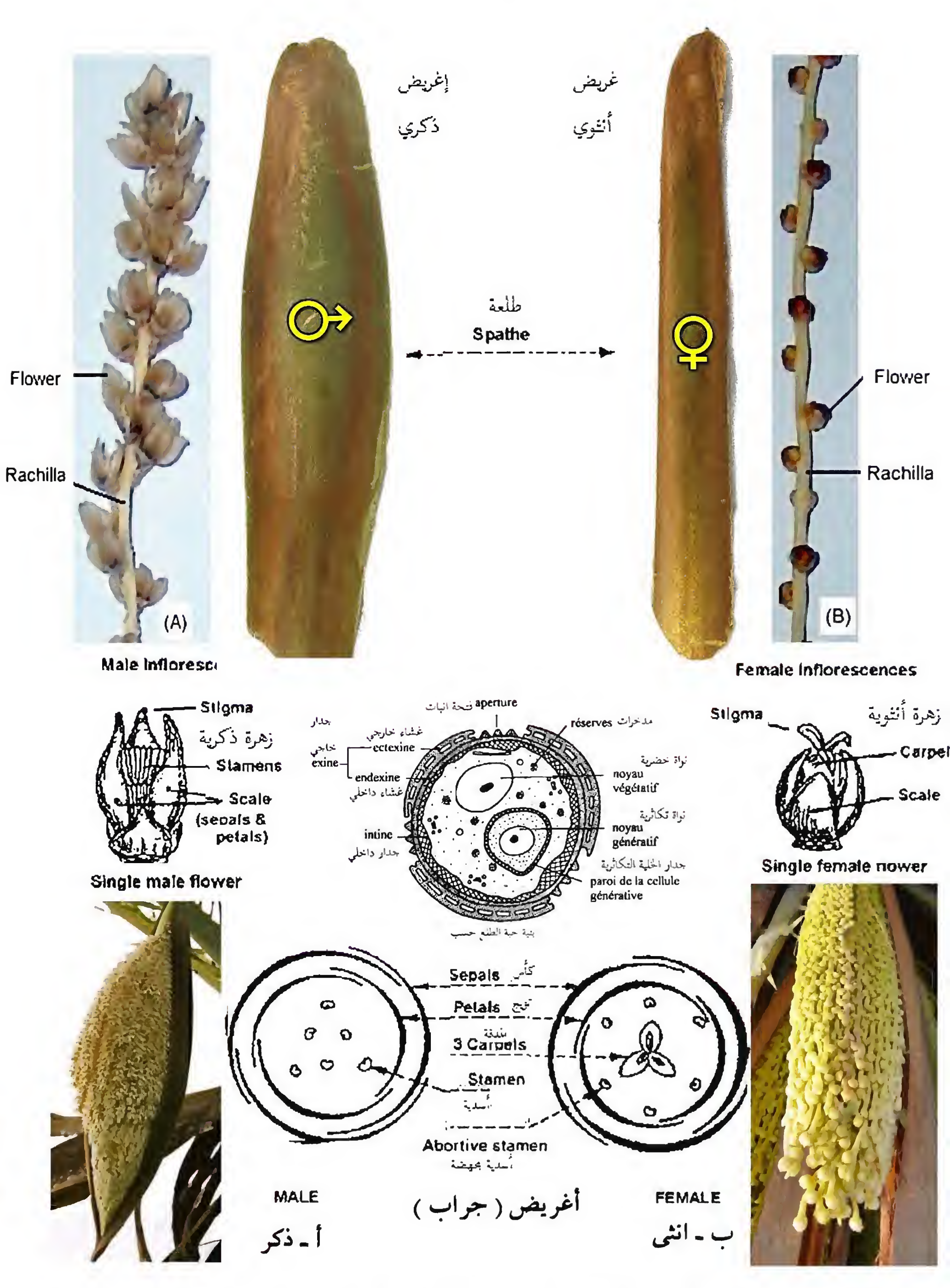
عن كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر

التلقيح في المملكة العربية السعودية:

يتبع الملقح في القطيف والأحساء طريقة خاصة فبعد ان ينفض الشماريخ الذكرية على اغريض الأزهار الأنثية يضع ثلاثة شماريخ أو أكثر وسط اغريض الأنثى ويلف الاغريض بكامله بليف النخل الذي أعده لذلك ويربطه بالخوص ويبقى الاغريض ملفوفاً مدة ثلاثين يوماً ثم يكشفه يوماً او يومين ويعيد لفه لمدة تتفاوت بين (١٥ الى ١٨) يوماً وتجري تلك العملية عادة على الصنفين المهمين وهما: الخلاص، الخنيزي. أما في الأحساء أو الهفوف وما جاورها فإن مدة إبقاء الأغاريض الملقحة ملفوفة تكون لفترة واحدة قدرها (٣٠ الى ٣٥) يوماً وتتبع العملية لمعظم الأصناف. الغـرض من لف الأغاريض كما يفيد الزراع هو تقليل تساقط الثمار وضمان العقد الكامل للأزهار ويُكثِرُ الملقح من كمية اللقاح التي يضعها في أغاريض صنفي الخلاص، الشيشي إذ يبلغ ما يوضع في الاغريض الواحد من (١٠ ـ ٤٠) شمراخا. فإذا وضع عشرة شماريخ عفر الاغريض بطحين اللقاح أيضاً. ويضع للصنف الرزيز (٤ ـ ١٢) شمراخاً للاغريض الواحد كما أن الزراع يجمعون طحين اللقاح ويضعوه في صرارمن الشاش أو القماش الخفيف لنخله على أغاريض الصنف الخلاص، الخنيزي.

وفي الحجاز بالمدينة المنورة تختلف كمية اللقاح التي توضع في اغاريض الاناث باختلاف الأصناف: فالصنف شلبي، روثان، ربيعة، البيض ـ يوضع في اغريض كل منها نحو عشرين شمراخاً ويربط بشق خوصة. وفي باقي الأصناف يوضع ما بين شمراخين وستة شماريخ).



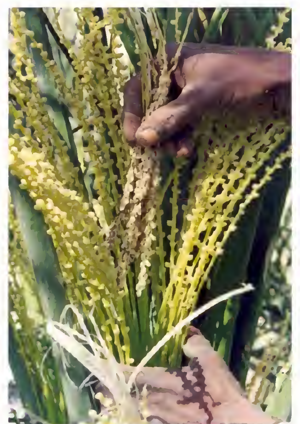


عن كتاب النخيل ـ وزارة الزراعة السعودية

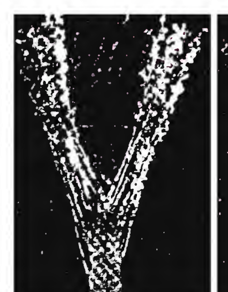








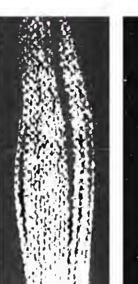










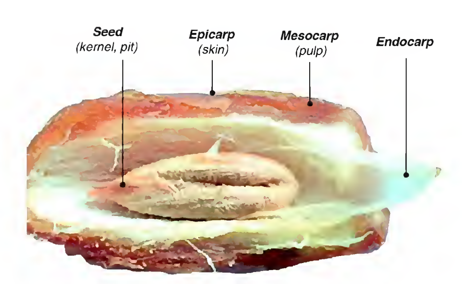




عراجين النخيل بعد خف الثمار

عن كتاب النخيل - وزارة الزراعة السعودية

٣) كيفيَّة تكوين ثَمرةِ النخلة



إن نخلة الرطب ثنائية المنزل أي هنالك أشجار تحمل أزهاراً مؤنثة فتسمى النخلة الأنثى وأخرى تحمل أزهاراً مذكرة وتسمى ذكر النخيل أو الوبار أو الفحل.

عادة ينبثق ثمر النخيل من الأزهار المؤنثة الملقحة بغبار اللقاح الموجود في الأزهار الذكرية.

والبراعم الزهرية تنمو وتظهر في آباط الأوراق التي تكونت في العام السابق والموجودة على النخلة المذكرة او المؤنثة مكونة الطلع الذي يكون في بادىء الأمر أخضر ثم بعد ذلك يسمرّ. والطلعة الواحدة تتكون من غلاف خارجي جلدي قوي يسمى الجُف ومن إغريض وهو ما في داخل الجف من أزهار وشماريخ.

والجف أو الغلاف الخارجي متين ليصون ويحمي ما بداخله. والغلاف في نخيل الخلاص يكون رطباً. أما غلاف الطلع في السكري فهو جاف وفي الزهو نصف جاف.

والطلع مستطيل الشكل أو بيضاوي وطرفاه مستدقان وهو يشبه الأكمام أو

الجراب. وجهته الداخلية مسطحة، أما الجهة الخارجية فمقعرة، وغلافه صلب يشبه الجلد مخضر في بادىء الأمر، وعليه زغب خفيف محمر أو بني اللون يشبه القطيفة من الخارج وعادة توجد تلك الأكمام في إبط الورقة.

أما سطح الجُف الداخلي فهو أملس مصفر اللون وبداخله توجد الأزهار المبيضة اللون، والتي هي عبارة عن نورة كبيرة تشبه السنبلة. وتسمى النورة الزهرية. وهذه الأزهار محمولة على أعواد رفيعة تسمى الشماريخ، وهذه الشماريخ بدورها تكون محمولة على نهاية ساق طويل يسمى العرجون الذي يحمل من عشرين الى مائة شمراخاً في بعض الأحيان. وعرض الطلعة حوالي ١٠ - ١٧ سم ووزنها من ١ - ٣ كغم.

أما طول الطلعة الواحدة فيتراوح ما بين خمسة وعشرين سنتيمترا الى متر واحد وعادة تحمل أنثى النخل حوالي خمسة وعشرين طلعة أما الذكر فيحمل أكثر من ذلك العدد. وعند نضوج الأزهار ينشق الجف (الغلاف) من تلقاء نفسه فتتدلى الشماريخ التي تحمل الأزهار فتظهر للعين النورة (أي المجموعة الزهرية ولونها بيضاء في إناث النخيل وتحتوي على مبايض الأنثى التي تبلغ من العدد ثلاثاً كل واحد موجود في كربلة أي للزهرة ثلاث كربلات تحوي كل كربلة مبيضاً.

أما النورة المذكرة فبيضاء مصفرة وتحتوي كل زهرة على ستة أسدية وهي أكياس صغيرة حاملة غبار التلقيح أو ما يسمى حبوب اللقاح وأحياناً تسمى بالغبار. وهي تشبه الدقيق لها رائحة زكية ممتازة مميّزة وعند نفض أو هزّ إغريض الفحل يتناثر منه ذلك الغبار ولكن أزهار الأنثى لا يتطاير منها ذلك الغبار لعدم وجود مثل تلك الدقيق فيها.

وعندما تنتقل حبوب اللقاح لزهر النخيل الإناث تتلقح مبايضها ويتم الإخصاب ويبدأ تكوين الثمرة، وبدون ذلك لا يتكون الثمر الناضج الطبيعي وبعد ان تمر بمراحل وأطوار تنضج وتصبح رطباً أو تمراً.

تكون الأزهار في النورة الذكرية متلاصقة وقريبة على بعضها البعض بعكس النورة المؤنثة التي تكون فيها الأزهار متباعدة عن بعضها البعض. وطول شماريخ النورة الذكرية يتراوح ما بين ١٢ سم - ٢٤ سم فهي أقصر بكثير من شماريخ النورة المؤنثة التي يبلغ طولها ما بين ٢٠ سم - ١٠٠ سم وعددها أقل من عدد شماريخ النورة المذكرة.

والشمراخ هو عود جزؤه السفلي غير مستقيم بل متعرج ويحمل حبات الرطب أو التمر، أما الجزء العلوي فهو مستقيم وعندما تصبح الثمار على الشمراخ ثقيلة ينحني ويتقوس العرجون فتتدلى الشماريخ الى أسفل وحينذاك العرجون يسمى عذقاً.

وقد جاء في كتاب (نخلة التمر) للأستاذ عبد الجبار البكر ص **٢٣٩**: (أزهار خُنْثيّة قد تكون بعض أزهار النخلة حاوية لأعضاء التذكير والتأنيث وفي هذه الحالة تكون الأزهار شبيهة بمظهرها، الأزهار المذكرة أكثر من الأزهار المؤنثة، وأن مظهر الطلعة شبيه بمظهر طلعة الفحل. وإذا ما تركت هذه الأزهار تنمو فإن جميع المبايض تنمو وتكون ثماراً صغيرة داخلها بذور مشوهة أو معدومة).

وجاء في كتاب (نخلة التمر) أيضا ص **٢٤٢**: (وقد تكون بعض نخيل التمر - وهذا نادر - وحيدة المسكن Monaecious أي النخلة الواحدة تحمل الأزهار المذكرة والأزهار المؤنثة، كما يمكن أن تجد أزهاراً خنثية تحوي الزهرة الواحدة منها الكربلات والأسدية وهذا شذوذ نادر الوقوع).

ملاحظة: الأسدية موجودة في الأزهار المذكرة والكرابل في الأزهار الأنثوية).

عادة لا يوجد فرق شاسع وكبير بين طلع النخل المذكر والمؤنث قبل انشقاق الجف وإن كانت الطلعة المذكرة لها صفات خاصة كما ذكرنا سابقاً فتكون أقصر وأعرض كما تكون أوفى نمواً من الطلعة المذكرة.



ثمار لم تلقح فظهرت بهذه الصورة الغريبة

عن مجلة العربي ربيع الثاني ١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م

وقد جاء في كتاب ـ النخيل ـ وزارة الزراعة السعودية: (ص ٢٠):
(وتدل الملاحظات الدقيقة أن الأزهار المؤنثة تكون قابلة للتلقيح لمدة يومين أو ثلاثة من انشقاق الإغريض الطبيعي فإذا أجري التلقيح فيعقد فقط نسبة بسيطة من الأزهار: أما حبوب اللقاح فيمكنها أن تحتفظ بحيويتها بدرجة جيدة لمدة شهرين أو ثلاثة على درجة حرارة الغرفة العادية، ويمكن أيضاً حفظ حبوب اللقاح حية لمدة سنة أو أكثر إذا حفظت في مجففات على درجة حرارة ٤٠° ف).

ويستطرد الكتاب ويقول: (... ويمكن للأزهار المؤنثة أن تعقد ثماراً بكرية إذا لم تلقح ولكن هذه الثمار تكون أصغر حجماً وتنضج متأخراً (إذا لم تسقط) عن الثمار الملقحة وتحتاج ٢٠ ـ ٢٥ نخلة أنثى الى ذكر واحد).

ويستطرد الكتاب ويقول: (فإذا لقحت الزهرة نمت كربلة واحدة، أما إذا لم تلقح فتنمو إحدى الكرابل او ثلاث كربلات وتكوّن ثماراً عديمة البذور ولا تنضج طبيعياً.. وهنالك بعض الفحول تنتج أزهاراً مذكرة ليس بها حبوب اللقاح وتسمى بالخثنى وتسمى عامياً (الذكر الفرط) وتعرف هذه عندما ينفض العرجون على اليد فإذا لم تتساقط حبوب اللقاح الناعمة التي تشبه الدقيق ذات لون مصفر دلّ ذلك على أنها غير مخصبة وتستمر أشجار النخيل في الإزهار وحمل الأثمار مدة طويلة من العمر قد تصل الى مائة سنة تقريبا..

ويبدأ الإزهار من فبراير الى مايو وذلك حسب الصنف والأحوال الجوية وعمر النخلة.. وعندما يتم الطلع نموه ونضجه فإنه ينشق طولياً وتبرز منه الشماريخ الحاملة الأزهار وبعد ساعتين من انشقاقه تنفتح المكوك ويتناثر منها مقدار كبير من حبوب اللقاح وعادة لا يترك الزراع طلع النخلة المذكرة تنشق طبيعياً من نفسها بل يعمدون الى قطعه قبل هذا الانشقاق الطبيعي...).






بعد فتح الجراب نلاحظ الأزهار الذكرية المتراصه




يتم نشر الشماريخ الزهرية الذكرية بعد تقصيصها وإزالة الجراب
في مكان مظلل أو نصف مظلل، به فتحات تهوية .



الأزهار الأنثوية والتي أصبحت جاهزه للتلقيح .



يتم وضع الشماريخ المذكره مقلوباً في قلب الشماريخ المؤنثة بعد التعفير بها أولاً .



يتم التكييس لزيادة نسبة نجاح التلقيح .



شجرة كاملة التكييس بعد إتمام عملية التلقيح

٤) أطوار تكوين الثمرة



إن ثمرة نخلة الرطب تمر بأدوار حتى يتم نضجها وتصبح رطباً أو تمراً. ولهذه الأطوار أسماء مختلفة باختلاف البلدان التي تعيش فيها. والثمرة هي نتيجة نمو الزهرة الأنثوية الملقحة بغبار اللقاح الموجود في الزهرة الذكرية.

وتتكون الزهرة المؤنثة من ثلاث كربلات محاطة بكم قصير ولكل كربلة مبيض واحد فقط.

وعادة فإن مبيضاً واحداً فقط هو الذي ينمو بعد ان تلقح الزهرة الأنثوية. وأما الاثنان الباقيان فإنها يضمحلان وفي بعض الأحيان تنمو الزهرة بدون تلقيح وتتكون ثمار غير طبيعية ولا قيمة لها وبدون نوى وتجتمع كل ثلاثة ثمرات مع بعضها البعض ويكون لها قِمْع (التفروق) واحد.

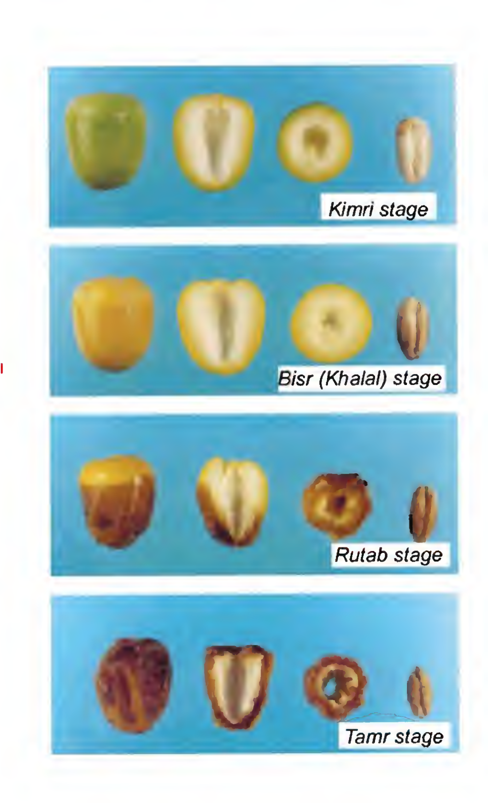
تنمو الزهرة بعد الإخصاب وتصبح بعد مدة كروية الشكل ذات لون قشطي بها خطوط خضراء أفقية وتسمى حينذاك بأسماء عديدة على حسب المناطق والبلدان التي تعيش فيها النخيل ففي الحجاز تسمى سَدي وفي بلاد شط العرب تسمى حَبابوك.

مع الزمن تنمو الثمرة وتصبح ذات لون مخضر وتسمى أيضاً بأسماء عديدة

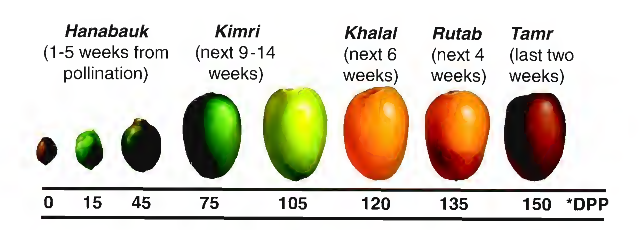
على حسب الأمكنة الموجودة فيها. ففي الحجاز تسمى بَلَح وفي الأحساء خلال وفي شط العرب جمري.

ويزداد مع الزمن نمو الثمرة وتكتسب لوناً أحمر أو أشقـر أو أصفر وتسمى في الحجاز زَهواً والأحساء ونجد بُسرا وفي شط العرب خلال. وفي بعض أصناف النخيل يؤكل هذا الطور من الثمر لأن عصيره حلو. وفي بعض الأنواع لا يؤكل لوجود مادة قابضة فيه تزول عندما يرطب الثمر ويصبح رطباً مقبول الطعم.

يزداد البسر نمواً مع مرور الزمن فترطب الثمرة وتسمى رطبا. أما الطور النهائي لنضوج الثمرة يسمى تمراً. أما في مصر فيسمى طور التمر بلحا.



٩ / أوقاتُ أطوار ثمرة نخلة الرّطب



الطور الأول من أطوار تطور الثمرة والذي يسمى الحبابوك يستمر حتى شهر حزيران (يونيو) وهو طور فيه النمو البطيء أما الطور الثاني وهو الكِمْري (جمري) أو ما يسميه الحجازيون بلح والاحسائيون خَلال يمتد الى أوائل آب (أغسطس) ووزن الثمرة يزداد حجماً خاصة خلال شهري حزيران وتموز (يونيه ويوليه).

أما الطور الثالث الذي يسميه أهل شط العرب خَلال والنجاديون يسمونه بُسْر والحجازيون زَهْو يستمر ٣ - ٥ أسابيع وعادة يظهر بعد منتصف آب (أغسطس) حتى أوائل أيلول. وفي بعض الأنواع في بعض الأمكنة يبدأ ظهور الخلال في تموز أما الطور الرابع والذي يسمى الرُّطب فيظهر في منتصف أيلول حتى منتصف تشرين أول تقريبا. وعادة فترة هذا الطور تتراوح بين أسبوعين الى أربعة أسابيع. أما بعض التمور مثل الحلاوي فينضج ثمره في منتصف شهر آب اما البرحي فيتأخر وبعض الأنواع الأخرى تتأخر عن هذا الشهر ويعتمد نضج ثمرة النخيل على عوامل عديدة منها المناخ والأحوال الجوية وصنف النخلة ففي المناطق الباردة تحتاج الثمرة لنضجها مدة أطول من المناطق الحارة الجافة فيبدأ صنف الحلاوي في العراق في منطقة شط العرب في

الاصفرار في أوائل تموز (يوليو) ويبدأ اقتطاف العذوق بعد أن تصبح الثمرة تمراً بين ١٥ آب (أغسطس) الى ١٥ أيلول وينتهي الاقتطاف في أواخر أيلول الى أوائل تشرين أول.

وهنالك بعض أصناف الثمار تتأخر كثيراً مثل نوع (الخصاب) الذي ينضج ويؤكل رطبه ابتداء من أواخر تشرين الثاني (نوفمبر) الى أواخر كانون الأول (ديسمبر).

إن أطوار تكوين ثمرة النخيل تحتاج الى ستة شهور تقريباً لكي تصل الى طور الرطب والعادة فإن الطلع يبدأ في الظهور في شهر فبراير ومارس والطور الأخير من نمو الثمرة يظهر في نهاية شهر أغسطس هذا إذا كانت حرارة المنطقة متوسطة. أما في المناطق الشديدة الحرارة فتنتهي قبل أغسطس بشهر والمناطق المعتدلة تنتهي مراحل نمو ثمرة النخيل بعد أغسطس.

مما سبق نرى ان أطوار ثمرة النخيل تبدأ بالطلع عندما تتلقح الأزهار الأنثوية الموجودة بداخل الأكمام (الطلع) وتنعقد ويصبح لونها مخضراً وهذا هو طور الخلال ثم بعد نموها تصبح في طور البلح وهو عبارة عن ثمر بدون تلوين ثم بعد ان يحمر أو يصفر أو يتلون بلون آخر على حسب نوع الثمرة يسمى بُسْراً .

وجاء في كتاب (النخلة سيدة الشجر) تأليف عبد القادر باش أعيان العباسي ص ٤٠ - ٤٢:

(نقلاً عن كتاب النخلة لأبي حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري المتوفي ٢٤٨) أول العلائم بطلوع طلع النخل، فإذا ألمّ النخيل أن يطلع احمَرَّ ليفه، ونشرت شحومه، وبانت من النخلة، وتطامنت، تفرج للاطلاع، ثم يبدو الاطلاع وهو أن تخرج الكوافير (والواحدة كافور) وهو وعاء الطلعة وقشرها. وأما الشحوم فهي جمارة النخلة. ثم يقول كشفوا عن (الوليع) قشره

ليلقحـــوه ويقال للطلع (الوليع) وهو الذي في جوف الكافور (قشر اللقاح) . . . والكافور وعاء طلع النخل. . . وقال الأصمعي أتانا زمن (الجباب) أي التلقيح للنخل كما قال أبو عبيد (أبرت النخلة) أبرا وأبرته أي لقحتها واسم ما يلقح به اللقاح (بالفتح) الأبور مفتوح الهمزة. . .).

وجاء في كتاب (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر) ص ١٧٨ - ١٨٠ (تطور الثمرة وأسماء أطوارها: الثمرة. . . تمر هي الأخرى بحلقات من أدوار حياتها المتطورة مبتدئة ما بعد الاخصاب الذي يلي عملية التلقيح ومنتهية بالحلقة التي تبلغ فيها الثمرة المعروفة والتي يطلق اسم جمعها (التمور) على ثمار النخيل وتمرة النخل محمولة على العذوق ويتألف العذق (أو العثك) الواحد من عدد عديد من الشماريخ التي مفردها (الشمراخ) الذي يصطلح عليه اسم النورة الزهرية في علم النبات. والشمراخ هو القاعدة التي يرتكز على جانبيها العدد العديد أيضا من وحدات التمر. . . وفيما يأتي موجز للحالات التي تمر بها الثمرة في مراحل تطورها المختلفة:

١ - الحبابوك Hababuk Stage . . . وهي الصورة الأولى للثمرة بعد عمليتي التلقيح والإخصاب ويكون حجم الحبابك الواحدة قريباً من حجم حبة الذرة الصفراء أو حبة الحمص. . . . . وتكون كروية الشكل مرة الطعم تبدو أول الأمر بيضاء مصفرة ثم تصبح خضراء . ويستغرق هذا الطور ٤ - ٥ أسابيع بعد التلقيح ويستغرق هذا الدور ٤ - ٥ أسابيع بعد التلقيح. والنمو في هذا الدور يكون بطيئاً ويستمر حتى شهر حزيران (يونيو).

٢ - الجمري Chemri Stage . . . تبدو في هيئة الزيتونة. . . واللون هو الأخضر أو الأخضر الفاتح والطعم مر أو عفصي بحيث لا يصلح للأكل.

٣ - الخلال Khalal Stage . . . هو المرحلة التي تكون فيها ثمرة التمرة قد بلغت شأوها الأخير واتخذت شكلها وحجمها النهائين وقد اصفر لونها أو

أصبح لونها أصفر مشوباً بحمرة أو أحمر حمرة تامة حسب نوع التمر أو صنفه وهذا دليل على اكتمال نمو الثمر واقتراب موعد قطفه أو جنيه.

هذا ويكون قوام الخلال أكثر تركيزاً وصلابة إذا ما قورن بقوام الثمرة الكاملة النضج... أما طعم الخلال فهو الطعم العفصي مع شيء قليل من الحلاوة وقد تكون بعض أنواع الخلال متوسطة الحلاوة أو حلوة حلاوة تامة في أصناف معينة كخلال البريم والليلوي والجوزي والهدال وغيرها.

٤ ـ الرطب Rutab Stage

يطلق الرطب على ثمرة النخيل عندما يصبح النصف المدبب السائب البعيد بالنسبة لنقطة الارتكاز على الشمراخ لحمي القوام أما النصف الآخر المرتكز رأسه على الشمراخ بواسطة القمع فإنه يبقى كما كان في مرحلة الخلال. وهناك أصناف من التمور التي تستهلك رطباً ومنها رطب الأسطه عمران (الساير) والرطب الخستاوي وغيرها كثير.

٥ ـ التمر Tamur Stage: التمر هو آخر دور من أدوار نضوج ثمار النخيل ويكون ذلك بعد أن ينضج النصف الثاني من الرطب حيث تتركز مادة التمر العسلية وتجف قشرتها بعض الشيء وتبدو رقيقة...).

وجاء في كتاب نخلة التمر تأليف عبد الجبار البكر ـ كلية الزراعة العراقية:

ص ٢٤٧ ـ ٢٥٠:

(تطور الثمرة وأسماء أطوارها... والأطوار المميزة المعروفة خمسة هي:

١ ـ بعد التلقيح بفترة قصيرة تأخذ الثمرة النامية شكلاً كروياً تقريبا وتكون ذات لون قشطي بخطوط أفقية خضراء سماها العرب حَصَل أو جَدَال والمفرد حَصَله وجَدَالَه وفي منطقة شط العرب تسمى حَبابوك وفي الاحساء

تُسمى حَبَمْبو وفي الحجاز سَدي وقد يستغرق هذا الدور ٤ إلى ٥ أسابيع بعد التلقيح والنمو في هذا الدور بطيء ويستمر حتى شهر حزيران (يونيه).

٢ ـ وعندما تأخذ الثمرة بالنمو والاستطالة عادة ويصبح لونها أخضر تسمى بالعربية بلح، سِيَاب، بَغْو والمفرد بلحة، سيابَة، بغوة وتسمى بمنطقة شط العرب كِمْري (جمري)... وفي البحرين والاحساء وعُمان خلال وفي الحجاز بَلح... .. وقد يمتد هذا الدور الى أوائل آب (أغسطس) يتصف هذا الدور بالزيادة السريعة في الوزن والحجم خاصة خلال شهري حزيران وتموز (يوليه ويونيه) أما طعم الثمار فعفصية وهناك أصناف قليلة تكاد تخلو من المادة العفصية القابضة بدور البلح هذا مثل حلوة المدينة، شيراني البصرة، ودويكي جمهورية مصر العربية....

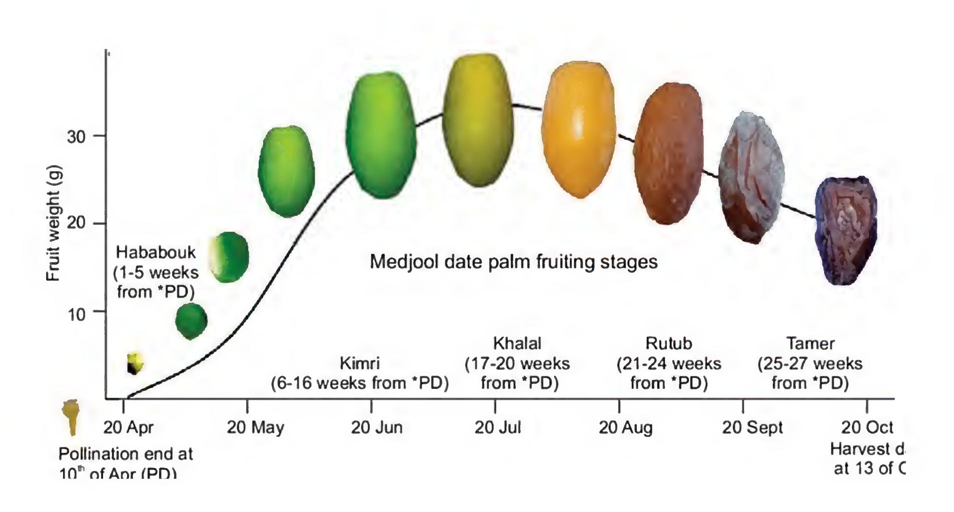
٣ ـ عندما يتغير لون الثمرة الأخضر الى اللون الأصفر أو الأحمر أو الاشقر تسمى الثمرة عند ذاك في العربية بُسْر زَهْو... وفي منطقة شط العرب تسمى خَلال وفي الأحساء ونجد بُسْر وفي الحجاز زَهْو... يتصف هذا الطور بالبطء في زيادة الوزن (وقد ينخفض الوزن في أواخره) ويزداد خلاله تراكم السكر ويصبح حلو المذاق مشوب بطعم عفصي عادة. على أن بعض الأصناف تكون حلوة غير عفصية وتستمر فترة هذاالدور من ٣ ـ ٥ أسابيع فأكثر وفي بعض المناطق الباردة قد لا يتجاوز النضج هذا الدور وعلى النخل.

٤ ـ الرُّطب:ـ يبدأ إرطاب البسر بظهور نقط من الإرطاب أحياناً. وفي الغالب يبدأ الإرطاب من ذنب البسرة ثم يعمها فتصبح الثمرة مائية أو عسلية اللون مطاوعة لينة وفي هذا الدور تترسب المادة العفصية وتصبح الثمرة حلوة سكرية الطعم وفترة هذاالدور تتراوح بين أسبوعين الى أربعة أسابيع وفي بعض المناطق الحدِّيَّة تتساقط الثمار في هذا الدور قبل أن تصبح تمراً وفي الأصناف الجافة والشبه جافة قد لا يتم هذاالدور أو لا تمر به الثمرة وإنما يتغير لون البسر إلى لون تبني أو لون محمرّ ويكون قوام اللحم إما جلدياً مجعداً عند

الذنب في الأصناف شبه الجافة، أو يابساً صلباً في الأصناف الجافة وكلمة رطب تكاد تكون عامة الاستعمال في أغلب مناطق زراعة النخل على أنها في المنطقة الوسطى من العراق كثيراً ما تسمى تمراً.

٥ ـ التَّمْر: وهو الدور النهائي لنضوج الثمرة وفي الأصناف اللينة قد يتماسك اللحم بقوام، ويعتم اللون وتتجعد القشرة وفي الأصناف الجافة يكون اللون فاتحاً عادة وقوام اللحم صلباً يابساً وكلمة تمر تكاد تكون عامة في معظم المناطق العربية لزراعة النخل غير أنها في جمهورية مصر العربية تسمى: بلح وفي مسقط وعمان تسمى أحياناً سُحَ وسَحَ وفي المغرب (مراكش) أبْلُوح والتسمية التي نفضل اتباعها للأدوار الخمسة التي تمر بها التمرة هي:

١ ـ حَصَل، ٢ ـ بلح، ٣ ـ بسر، ٤ ـ رطب، ٥ ـ تمر.



ب / النَخـلـةُ وأدوَار تكوين حَـملِها



جاء في كتاب (النخلة سيدة الشجر) تأليف عبد القادر باش أعيان العباسي ص ٤٣:

(النخلة وأدوار تكوين حملها وتمرها وما سميت بها من أسماء من ابتداء تلقيحها الى حين نضوجها في القديم... وقال أبو عبيد: (القشم) البسر الأبيض الذي يؤكل حلواً قبل أن يدرك ويقول أبو حنيفة (رطب) البسر. ويقول سيبويه: وهي (الرطبة) والجمع رطب ويقول صاحب العين. رطب النخيل ويقول أبو عبيد: إذا أبصرت فيها الرطب قلت (قد اضهلت) وإذا بدت في البسر فقط من الإرطاب فذلك (التوكيت) فإذا أتاها التوكيت من قبل ذنبها قيل (ذنب) وإذا أرطب جانب منها فهي (الشمطانة) وإذا أرطبت من وسطها فهي (معضدة) وإذا أرطبت من حول تفروقها فهي (غسيسة) فإذا دخلها كلها الإرطاب وهي صلبة لم تنهضم بعد فهي (جمسة) فإذا لانت فهي ثعدة وجمعها ثعد ... ويقول أبو حنيفة (المثلث) الذي رطب ثلثه. فإذا كان أكثر من ذلك فهو (المجزع) واذا رطبت إلى موضع القمع فهي (محلقن) وقيل أضرفت النخلة نصف حملها وكان نصفه رطباً أو ثلثه فإذا بلغ ثلثيها فهي (حلقانة).

وفي ص ٤٣/٤٤ يقول (ويقول أبو عبيد: فإذا جرى الإرطاب فيها كلها فهي (المنسبتة). فإذا نضجت البسرة كلها سمي (خالعا) فإذا انتهى نضجه سمي (ثغراً). وقد نضج البسر وانضج صار رطباً . . . فإذا صارت الرطبة في حد التمر فقد (تمر) فإذا يبس شيئاً فقد (قب). .

والمشدخ بسر يغمز حتى ينشدخ ثم ييبس وإذا تقشر البسر (تفضخ) ويقول أبو دريد (التمر الربيد) الذي قد نضد في جرة ونضح عليه الماء . . . فإذا بلغ الرطب اليبس فقد صلب فإذا وضع في الجرار وقد يبس وصب عليه الماء فذاك (الربيط) فإن صب عليه الدبس فذاك (المصقر) والدبس عند أهل المدينة يقال له الصقر وقيل هذا رطب صقر أي له صقر وهو عسله. وقال أبو عبيد: (الثبحير) ثقل عصير التمر وقال أبو حنيفة: إذا لم يبلغ البسر كله فيوضع في جون أو جرار فذاك (الوضيع) (كتاب النخل لابن سيده المرسي الأندلسي وكتاب النخلة لأبي حاتم سهيل السجستاني البصري والنسختان مخطوطتان في المكتبة العباسية في البصرة).

وجاء في ص ٤٩ من نفس المصدر: (الثبحير ثقل عصير التمر: الصقر عسل الرطب والدبس عصارته من غير طبخ واذا لم تمسه النار فهو خام وهو أفضل. . . والقمع ما التزق بالتمرة وجمعها أقماع وهو ـ التفروق ـ علاقته ما بين القمع والنواة ما يلتزق به القمع. . .)

عادة يؤكل ثمر نخلة الرطب عندما يكون رطباً أو تمراً كامل النضوج وفي بعض الأحيان على حسب صنف النخلة فيؤكل ثمرها قبل طور التمر أو الرطب وأحياناً بسراً أو في بعض الأصناف في مرحلة الخلال.

وبهذا الصدد فقد جاء في كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر ص (٢١٠): (ومن أصناف التمور التي تؤكل بسراً ورطباً ـ برحي ـ أشقر



مرحلة الخلال حيث يتحول لون الثمرة إلى اللون المميز للصنف الداكن





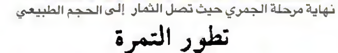
مرحلة الخلال ، إكتمال تلون الثمار باللون الأصفر

دخول معظم الثمار مرحلة التمر



الحبابوك حيث تتميز الثمار بشكلها المستدير وبلونها الأخضر الداكن

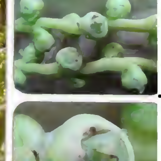
بداية مرحلة الجمري حيث تدخل الثمار مرحلة النمو السريع



نهاية مرحلة الجمري حيث تصل الثمار إلى الحجم الطبيعي



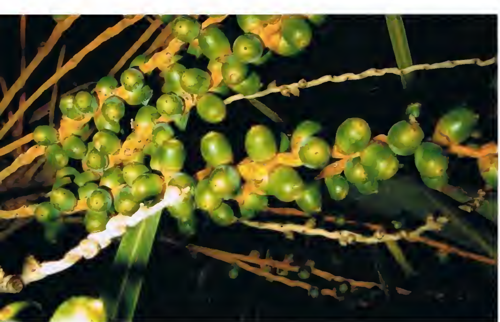
تلقيح النورة المؤنثة باستخدام شماريخ مذكرة غضة وتغليف النورة باكياس ورقية

نجاح التلقيح وبروز إحدى الكرابل الثلاث فوق الغلاف الزهري

ظهور الكربلة السائدة بوضوح فوق منطقة الغلاف الزهري وبداية جفاف الكربلتان الآخريتان

تطور التمرة



١ ـ حصل (حبابوك)

٣ ـ عذق فيه بلح وبسر

٢ ـ بسر (خلال) ، ورطب ، تمر

الشكل ٢٣

الجدول رقم ٢٨ معدل النمو في طول وعرض ووزن خمسين ثمرة من ثمار الصنف دقله نور ـ سنة ١٩٣٣ ـ عن كروفرد (176)

	ميليمتـــرات				غرامات	
	التمر		النوى		الوزن	
التاريخ	الطول	العرض	الطول	العرض	التمر	النوى
٣ مايس	٦,٩٣	٦,٨٤	—	—	٠,٢٢	—
١٧ مايس	١١,٥٣	١٠,١٥	٧,٤١	٢,٦١	٠,٧٤	٠,٠٣
٣١ مايس	١٩,١١	١٣,٦٠	١٤,٠١	٤,٣٦	٢,١١	٠,١٤
١٤ حزيران	٢٧,٣١	١٦,٧٦	٢١,٤٨	٦,٤٠	٤,٥٥	٠,٤٣
٢٨ حزيران	٣٥,٠٧	١٩,٥٨	٢٧,٣١	٨,٦٠	٧,٩٤	٠,٩٧
١٢ تموز	٤١,٣١	٢١,٤٩	٢٨,٧٨	٩,١٥	١٠,٠٥	١,٢٧
٢٦ تموز	٤٣,٤٨	٢٢,٢٨	٢٨,٨١	٩,٠٠	١٢,٢٩	١,٢٧
٩ آب	٤٤,٨٣	٢٢,٧٥	٢٨,٧٢	٩,٠٤	١٣,٢٢	١,٣٠
٢٣ آب	٤٥,٢٥	٢٣,١٠	٢٩,٠٦	٩,٠١	١٣,٨٩	١,٣٠
٦ إيلول	٤٠,٣١	١٩,٩٣	٢٥,١٢	٧,٧٤	٩,٦١	٠,٨٨

بريم ـ مكتوم ـ سكري ـ زغلول ـ سماني ـ حياني ـ سكرة المدينة ـ شاهاني ـ خنيزي . . .) .

ويستطرد ويقول نفس المصدر: (. . . وأما التي تؤكل رطباً لا بسراً ـ اسطه عمران ـ الساير ـ برين ـ هلالي ـ أمهات ـ ومعظم التمور اللينة . . .) .



٥) أوصاف الثَّمَرة

إن طول ثمرة النخيل الناضجة عادة يكون أكبر من عرضها وهي إما مستطيلة الشكل كالعنبرة او بيضوية كسكرة ينبع. والثمرة الناضجة تختلف بالطول والحجم واللون على حسب صنفها.

ويتراوح طول الثمرة الناضجة ما بين **٢٠ ـ ١١٠** ملم. أما قطرها ما بين **٨ ـ ٣٠** ملم ويوجد في داخل الثمرة نواة صلبة محاطة بغلاف رقيق جداً يسمى القِمطير.

وهنالك أصناف عديدة لثمرة النخل ذات ألوان مختلفة فثمرة الخلاص مثلاً يكون لون بسرها ورطبها مصفراً أما تمره فذهبي ضارب للإصفرار، لين، متوسط الحجم إذ تبلغ الواحدة (**٣٠ ـ ٤٠** ملم × **٢٣** ملم) وهو من أجود أصناف تمور الأحساء.

أما صنف أرزيز أو رزيز فهو من أصناف تمور الأحساء متوسط الحجم ولكن من حجم الخلاص وأغمق لوناً.

وصنف مكتوم من تمور نجد وهو كهرماني اللون ومتوسط الحجم.

ومن تمور نجد أيضاً صنف نبوت سيف وهو نوع جيد وممتاز، ذهبي

اللون مسمر ومتوسط الحجم.

وصنف مسكاتي من تمور نجد الجيدة، أصفر مسمر اللون ومتوسط الحجم.

أما العنبرة فهو من أحسن تمور المدينة مستطيل الشكل يبلغ حجمه (٧,٥ سم × ٦,٤ سم) × (٢,٥ × ٣سم). ولون الثمرة داكن كستنائي محمرّ.

والعجوة نوع من تمور المدينة كثيرة الانتشار وذكر عنها أحاديث نبوية شريفة. لونها عندما تصبح في طور التمر كستنائية، أما قوامها فهي لينة وحجمها حوالي (٣سم × ١,٧سم).

وهنالك صنف الحلاوي من أجود تمور البصرة في العراق، وشكل التمرة مستطيلة اسطوانية صفراء اللون عند بدء نضجها وعندما يكمل نضجها تصبح ذهبية اللون. وهو نوع عالمي تجاري وحجم ثمرته الناضجة (٣٥٪٤٥ ملم) × (١٨ - ٢٠ملم).

وصنف الخضراوي الذي سمي بهذا الاسم لأن بسره أصفر اللون مخضر، ورطبه عنبري مخضر ويكثر هذا الصنف في البصرة.

أما صنف الساير فيكثر في منطقة شط العرب، لون ثمره عندما ينضج مصفرّ، ومتوسط الحجم، ورفيع عند العنق.

أما الزهدي الذي يكثر في شط العرب، بيضوي الشكل، لونه أصفر ذهبي ولا يؤكل رطباً ولا خلالا، وتمرته من الأنواع النصف لينة.

والديري: يكثر في البصرة. لون خلاله أحمر حتى يصبح تمراً، ثم يتحول الى لون باذنجاني مسود وهو من التمور الجافة.

والبرحي يكثر في البصرة وهو من أجود وأحسن التمور، شكل رطبه بيضوي كبير، وعند النضج الكامل تكون تمرته حمراء ولون خلاله مصفراً.

أما صنف الحويز الذي يوجد في شط العرب ولكنه قليل العدد وهو نفس

تمر المدينة المنورة المسمى بالشلبي. تمرته مستطيلة الشكل غليظة لونها أصفر غامق مشرب بحمرة ومائل للسواد ونواته صغيرة ولا يؤكل ثمره إلا عند النضج.

وقد قيل أن في البصرة حوالي ثلاثمائة وستين نوعاً من أصناف النخيل.

مما سبق نرى أن لون ثمرة النخيل يختلف باختلاف النوع والذي يتراوح بين الأصفر الباهت الى الأحمر والأسود الغامق أو المخضر. ويتراوح وزن الثمرة ما بين ٥ ـ ١٥ غم وكثافتها النسبية أعلى بقليل من الماء أي حوالي ١,٠٨ تقريبا.

وقوام التمور إما أن يكون ليناً فتحوي عادة سكراً مختزلاً وقليلاً من السكروز (السكر العادي) . أو تمور شبه جافة وهي التي يكون لحم الثمرة القريب من القِمع جافاً يابساً وفيها يوجد سكر مختزل وسكروز ولكن السكر المختزل هو الغالب.

أما التمور اليابسة فهي التي يكون لحم ثمرها يابساً صلباً وجافاً وتحتوي على نسبة من السكروز أعلى من نسبة السكر المختزل.

عادة يطرأ على ثمرة النخيل كي تنضج تغييرات طبيعية باللون والحجم والوزن، وتغييرات كيماوية بما تحتويه من مواد سكرية وعفصية وحمضية وماء وغير ذلك من مواد تحتويها.

والثمرة من الخارج محاطة بقشرة رقيقة خارجية تغلفها تماماً ومغطاة بطبقة شمعية. وغالباً تكون تلك القشرة منفصلة أو سهلة الإنفصال عن اللحم (أي الأنسجة التي تؤكل).

والقشرة هذه عبارة عن خلية واحدة في السمك وتعتبر الطبقة الخارجية للثمرة. ثم تليها طبقة داخلية وتعتبر الطبقة الخارجية للثمرة. ثم تليها طبقة داخلية سمكها يتراوح بين ٤ ـ ٦ خلايا، ثم طبقة متكونة من خلايا تعتبر

الحد النهائي لطبقة اللحم الخارجي. وتلي ذلك طبقة من خلايا اسفنجية سمكها من ١٥ ـ ٢٥ خلية ثم طبقة تتكون من خلايا تانينية Tannin Cells سمكها يتراوح ما بين ٣ ـ ٤ خلايا. وهذه الخلايا كبيرة الحجم وتحتوي على مادة عفصية.

أما النسيج الذي بين تلك الخلايا العفصية والنوى يسمى بطبقة اللحم الداخلية وهذه الطبقة تكوّن الجزء الأكبر من اللحم الذي يؤكل من الثمرة.

أما قاعدة الثمرة فمغطاة بما يسمى القِمْع. الذي هو عبارة عنت بقايا الكم اليابس المتصلب من الزهرة. وهو يوصل الثمرة بالشمراخ.

إن القِمع هذا هو بقايا الكأس والتويج وإليكم مجملاً مختصراً عن بعض طبقات وأجزاء الثمرة: فالثمرة مما سبق نرى أنها تتكون من:

١ ـ الطبقة الخارجية وهي عبارة عن قشرة خارجية رقيقة وسمكها خلية واحدة.

٢ ـ طبقة داخلية وسمكها من ٤ ـ ٦ خلايا وتكون طبقة اللحم الخارجي.

٣ ـ طبقة تتكون من خلايا منظمة على شكل دائري شكلها مستطيلي وهي تكوّن حداً فاصلاً ما بين طبقة اللحم الخارجي والداخلي. وهذه الطبقة تتكون من خلايا حجرية.

٤ ـ طبقة سمكها من ١٥ ـ ٢٥ خلية. تتكون من خلايا برنكيمية أي اسفنجية.

٥ ـ طبقة الخلايا التانينية التي تتكون من خلايا كبيرة الحجم تحوي مواد تانينية وسمكها من ٣ ـ ٤ خلايا.

٦ ـ طبقة اللحم الداخلية وهو عبارة عن نسيج يوجد بين نواة الثمرة والخلايا العفصية.

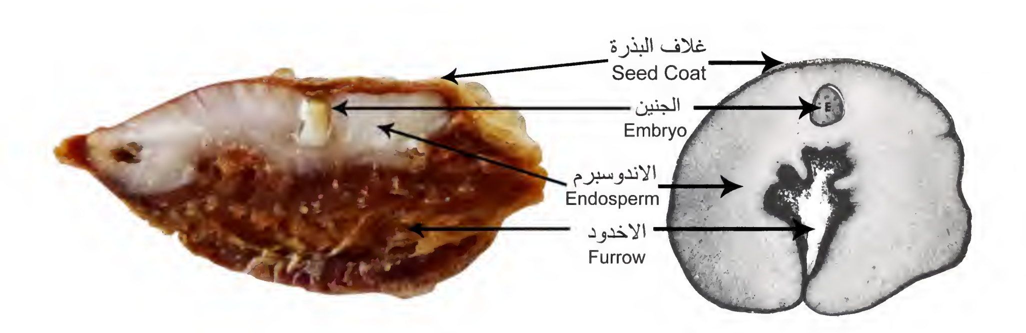
٧ ـ القِطْمير: بكسر القاف وتسكين الطاء وهو عبارة عن قشرة شفافة رقيقة جداً تمثل غلافاً للنواة وتفصلها عن الجزء الذي يؤكل من الثمرة أي من لحم الثمرة.

٨ ـ الثُّفْروق: بثاء مشدّدة مضمومة وفاء ساكنة وهو عبارة عن نسيج يشبه الخيط في الشكل ويعتبر كأنه الحبل السري يمتد من شق النواة في داخل الثمرة حتى القِمع.

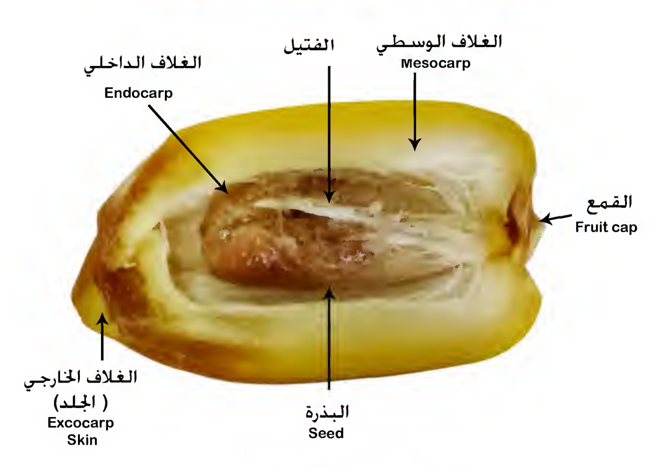
٩ ـ القِمَع: بكسر القاف وفتح الميم وهو عبارة عن كأس الزهرة لونه مصفر برتقالي. وهو عبارة عن الجزء الذي يتصل بالشمراخ ولا يؤكل ويستعمل عادة علفاً للماعز أو وقوداً.

١٠ ـ النواة: عبارة عن جسم صلب يوجد في وسط وداخل حبة التمر أو الرطب، مستطيل الشكل. ويحوي الجنين وغذاءه.

تختلف النواة بالطول والوزن والحجم من صنف لآخر. ويمتد على طولها شق، وعادة يوجد في هذا الشق جو الأخدود جزء من نسيج الثمرة اللحمي الأبيض اللون يسمى فَتيل. وعلى ظهر النواة يوجد نقرة صغيرة تسمى بالنّقير بتشديد النون. ويوجد في داخل هذه النقرة جسم صغير وهو ما يسمى الجنين Embryo. ومن هذا الجنين تنمو وتظهر النبتة النامية.







كيوتكل
Cuticle
البشرة
Epiderm
تحت البشرة
Hypoderm
الخلايا الحجرية
Stone cells

ج- قطاع طولي تخطيطي من وسط الثمرة
يلاحظ وجود طبقة الكيوتكل

البشرة
Epiderm
تحت البشرة
Hypoderm
الخلايا الحجرية
Stone cells

د- قطاع طولي تخطيطي عند قاعدة الثمرة
يلاحظ غياب طبقة الكيوتكل

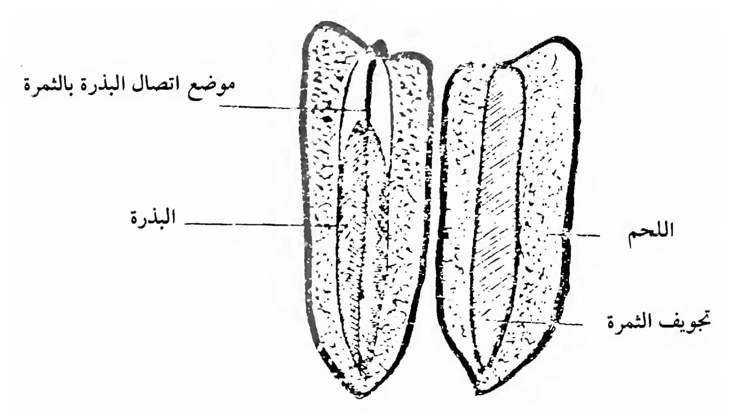
المبيض
Ovule

Cuticle كيوتكل
Epiderm البشرة
تحت البشرة
Hypoderm
الخلايا الحجرية
Stone cells
الغلاف الوسطي الخارجي
Outermesocarp
طبقة التانين
Tannin layer
الغلاف الوسطي الداخلي
Innermecoarp
منطقة النمو
Growing region
Caylex الكاس
الغلاف الداخلي
Endocarp
البذرة

ب- قطاع عرضي من وسط الثمرة
بعد 7 اسابيع من التلقيح وبعد اكتمال انقسام الخلايا
في الغلاف الوسطي الداخلي

أ- رسم تخطيطي لقطاع طولي في الثمرة

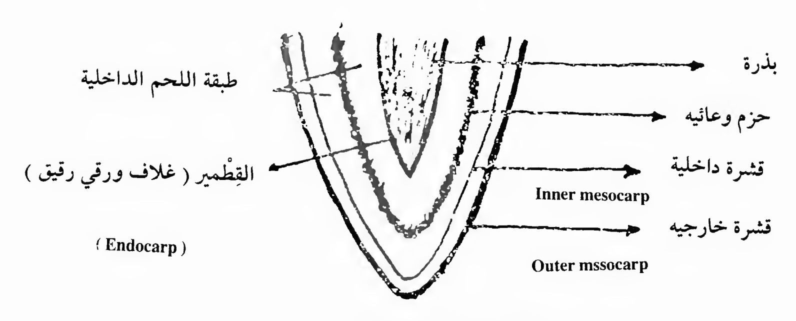
التركيب التشريحي لثمار نخلة التمر بعد أكتمال إنقسام الخلايا



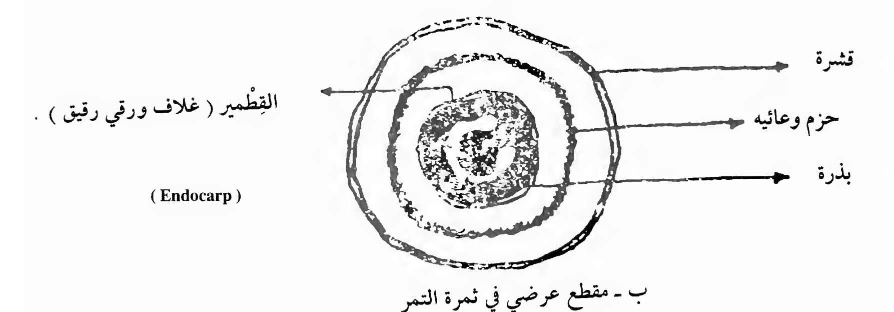
ق. ط في الثمرة :

يلاحظ وضوح الحبل السري تميز اللحم الى منطقتين

عن كتاب النخيل - عبد اللطيف واكد



أ - مقطع طولي في ثمرة التمر



ب - مقطع عرضي في ثمرة التمر

شكل (٢٩) يبين المقطع الطولي والعرضي في ثمرة التمر

١٢ - فسلجة نخلة التمر

عن كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر

٦) خفّ الثمار



خفّ الثمار طريقة تستعمل للتخفيف عن النخيل من حمله من العراجين أو الشماريخ وذلك لتحسين نوع وحجم الجنى. والتقليل من فرص المعاومة فيكون إنتاج الثمر في السنة القادمة جيداً. ولذلك فيصبح حب الثمر أكبر والشجرة نشيطة غير مرهقة.

والخف عادة يكون إما بإزالة ونزع عدد من عذوق النخل في منتصف مايو حتى منتصف يونيو (حزيران).

وهنالك طريقة أخرى وهي تقليل عدد الشماريخ بإزالة بعض منها من وسط العذق وبذلك يقل عدد الأزهار أو الثمار.

وبهذا الصدد يقول عبد اللطيف واكد خبير النخيل بمصلحة البساتين في مصر في كتابه ص ٤٠ ـ النخيل ـ : (... حقيقة ان كبر حمل النخلة من العراجين يجعلها تعاوم، كما يجعلها تنتج بلحاً حجمه ليس مناسباً لسن النخلة، وذلك لا يكون إلا في النخيل غير المعتنى به فالإثمار الغزير يواجه بزيادة كمية الأسمدة بحيث تتكافأ مع ما سوف تحتاجه العراجين الزائدة من غذاء وبهذا يمكن إنتاج ثمار كبيرة الحجم. كما يمكن به إنقاذ النخلة من

الضعف والإرهاق. . . فكان من واجب الرجل الذي يقطع عراجين نخلته ان يتجه الى أسفل النخلة فيزيد في تسميدها بدلاً من أن يصعد الى قمتها فيفقدها بعض حملها. . .).

أما الأستاذ عبد الجبار البكر (كلية الزراعة ـ بغداد) يقول في كتابه (نخلة التمر) ص ٣٦٧: (تعتبر عملية خف الثمار من العمليات الهامة حيث أنها تؤدي بين غلّة النخلة ومقدرتها على الانتاج ومن فوائدها: ١ ـ تزيد في حجم الثمرة وتحسن من نوعيتها وتبكر في نضجها.

٢ ـ تضمن إنتاج الطلع بالعام القابل بصورة مرضية، وبهذا تقلل من تأثير المعاومة (غزارة الحمل في عام وقلته في العام الثاني).





1. إزالة قلب الشماريخ من الداخل الصنف البارحي



2. شجرة نخيل بارحي بعد الخف من القلب



3. الخف بإزالة الثمار الغير ملقحه (شيص)



4. الخف لثمار البارحي بقص قمم الشماريخ



5. نمو ثمار البارحي بعد عملية الخف



6. يفحص مكان الخف بين السبائط فى المجدول



7. إزالة الشماريخ في قلب السباطة لصنف المجدول



8. استخدام الخف الثمري في المجدول



9. يتم إزالة الثمار بالنظام التبادلي على الشماريخ



10. سباطة يتضح فيها عملية الخف بإزالة الثمار (المجدول)



11. نمو ثمار المجدول بعد عملية الخف



12. نمو ثمار المجدول بعد الخف في مرحلة الخلال.

٧) أصناف التمور



إن أصناف التمور كثيرة جداً. إذ تربو على الألفين ففي الجزيرة العربية وحدها حوالي أربعمائة صنف تقريبا. أما في العراق فحوالي ستمائة صنف، ناهيك عن ما هو موجود في الأقطار الأخرى من بقاع العالم.

هنالك قواعد جمة تعتمد عليها تلك المسميات لأصناف التمور مما جعلها تنقسم إلى تلك الأصناف العديدة، حسب الصفات المميزة التي تتصف بها ثمرة التمر فتكسبها ذلك الإسم. أو الى عوامل أخرى عديدة كاسم البلدان التي تعيش فيها النخلة او إسم مكتشفها، أو لصفات أخرى مميزة بها.

أما الأسماء التي تطلق على ثمرة النخلة والتي تعتمد على الصفات المميزة للثمرة، يعتمد بعضها على لون الثمرة. فهناك من الثمار ما يسمى بلونه كالخضراوي، والعنبري والموشم... الخ والبعض يسمى نسبة لأوقات نضجه فهناك صنف مبكر، وصنف ابكيره.. الخ. أو إلى اسم من اكتشفها مثل دقل موسى، دقل عباس، ابراهيمي... الخ).

أو إلى اسم البلاد التي تعيش فيه النخلة مثل حساوي، حجازي، نجدي، بغدادي، بصراوي... الخ.

أو على حسب صفات التمر الكيماوية. وذلك على حسب نوع السكريات الموجودة في الثمرة. فمنها ما يحتوي على نسبة عالية من السكروز (السكر العادي) مثل تمور الدقلة البيضاء، وتمور دقلة نور وهذه التمور تسمى تمور سكر القصب. ومن التمور ما تحتوي على نسبة أعلى من السكر المحول أو المقلوب مثل تمور صنف الحلاوي والخضراوي والساير وتسمى هذه التمور تمور السكر المقلوب أو المحوّل.

وجاء في كتاب (نخلة التمر) تأليف عبد الجبار البكر ص ٥٢٨ (الأسس التي يبنى عليها تمييز الأصناف عن بعضها: للتثبت والتأكد من صحة الصنف وتمييزه عن غيره يجب الركون والاعتماد على ما يأتي:

١ - الوصف النباتي الدقيق لمختلف أجزاء النخلة والثمرة.

٢ - جمع المعلومات الخاصة بمزايا الصنف التي يمكن الحصول عليها من الزراع. أما الوصف الفني فيتوقف على الملاحظات والقياسات الدقيقة الثابتة والمعتبرة أساسا جوهرياً في تعيين وتثبيت الصنف. فالأصناف الشائعة في منطقة ما تعرف بأسمائها العامة ولكن المقدرة على التمييز بينها وبين ما يقاربها في الشبه من الأصناف الأخرى قد تصعب او تتعذر على غير المدقق المتخصص.

ظهور سلالات في بعض الأصناف: يتعقد أحياناً تشخيص أصناف التمور بظهور سلالات في الصنف الواحد المعروف... وهذا الاختلاف ينتقل للأبناء عن طريق التكاثر بالفسيل... فقد وجد في مصر سلالات من صنف الحياني تختلف عن بعضها بحجم الثمار فمنها صغيرة الحجم ومنها كبيرة....) أما بالنسبة لصفات التمور الفيزيائية (الطبيعية) فإنها تنقسم الى ثلاثة أقسام فمنها:

١ - تمور صلبة او جافة.

٢- تمور شبه جافة او شبه صلبة.

٣ - تمور رطبة أو لينة او طرية.

ولقد جا في كتاب النخيل تأليف الخبير الزراعي عبد اللطيف واكد ص

٩٣: (مراتب البلح ثلاث، رطب، ونصف جاف، وجاف وذلك في العالم كله وإن اختلفت الأسماء للمسميات بين منطقة وأخرى.

أما الرطب فهو البلح الذي إذا لم يستهلك طازجاً بُسْراً أو رطباً جنياً جف وفقد صفاته وصار حفشاً لا يصلح لشيء إلا للوقود أو علف للماشية أو يضاف لكومات السماد..

... وأما النصف جاف، فهو الذي يتجاوز مرحلة الإرطاب الى مرحلة الجفاف النسبي ولكنه لا يتصلب ويحفظ لمدة طويلة... ويمكن تصنيعه الى منتجات شتى... وأما الجاف: فهو الذي يتجاوز المرحلتين السابقتين الى الجفاف الكامل... ويمكن تخزينه بحال جيدة ولكنه لا يصلح للتصنيع بل يستهلك كثمرة جافة.:. لكل منطقة أصناف ولقائمة نخيلها تضاف على أن كل بلح المراتب الثلاث لا بد وأن يمر بمرحلة الإرطاب...).

وفي ص ١٤٥ ـ ١٦٢ يذكر الخبير الزراعي عبد اللطيف واكد في كتابه النخيل عن أصناف البلح (التمور) في مصر فيقول: (أنواع وأصناف البلح في مصر:

أولا: البلح الجاف...

١ ـ البركاوي ثمرة هذا الصنف متوسطة الحجم طولها من ٤٠ ـ ٥٠ ملمتراً وقطرها ١٨ ملم ومتوسط وزنها ٥ ـ ٦ غرامات والثمرة غير منتظمة الشكل..

٢ ـ الجنديلة وثمرة هذا الصنف متوسطة الحجم مكتنزة هشة سكرية المذاق... لونها في حالة النضج الجزئي أصفر ولون اللحم والسطح الداخلي أبيض.

٣ ـ البرتمودا: ويتربع هذا الصنف في المقام الأول والمرتبة الممتازة بين الأصناف الجافة... وعند النضج تصبح القشرة ملساء اللون بنيا فاتحاً.



عن مجلة الدوحة شوال ١٤٠١ هـ - اغسطس ١٩٨١ م .



هر النيل .. مصدر الجمال والهدوء والالهام للحياة الثقافية الخصبة .

٤ ـ الدْحبة الثمرة صغيرة الحجم.
٥ ـ الجرجودة: وهو من أصناف الدرجة الثانية وثمرته صغيرة حمراء.
٦ ـ ملاكابي: ثمرة هذا الصنف بنية داكنة.
٧ ـ الشامية وثمرة هذا الصنف أكبر ثمار البلح حجماً وأقلها حلاوة وأغلظها سمكاً إذ يبلغ طولها من ٧٠ ـ ٩٠ ملمتراً... وذكر أصنافاً عديدة أخرى..

ثانيا: النصف جاف:
أما البلح النصف جاف فهو الذي إذا ترك على أمه فإنه لا يجف جفافاً كاملاً وذكر خبير النخيل عبد اللطيف واكد من أنواعه: الصعيدي والعامري والعجلاني...

ثالثا: الرَّطِبْ

هو ما يؤكل بُسْراً أو رطباً وإن ترك على أمه سقط أو جف وله أصناف كثيرة وذكر منها خبير النخيل عبد اللطيف واكد: الحياني، وبنت عيشه، والزغلول، وثمرته كبيرة فاخرة طولها ٦٠ ملمتراً والسماني وثمرته غليظة ممتلئة، والأمهات وثمرة هذا الصنف صغيرة نسبياً والسرجى والثمرة رخوة، والكبوشي ثمرته كبيرة وطولها من خمسين الى خمسة وخمسين ملمتراً.... وقد ذكر الخبير الزراعي عبد اللطيف واكد العديد من أصناف التمور الرطبة...).

وقد ذكر كتاب نخلة التمر تأليف الأستاذ عبد الجبار البكر ص ٧١٧ ـ ٧٢٥:

(أصناف تمور جمهورية مصر العربية

....

١ ـ أمهات....
الثمرة صفراء فاتحة في دور البسر اسطوانية غليظة مخروطية الذنب.

صغيرة الى متوسطة عفصية المذاق. الثمرة حمراء مسمرة لينة القوام...
يستهلك رطباً وتمراً...

٢ - العمري...

البسر أحمر برتقالي مستطيل كبير الحجم (٥٠ - ٥٥ ملم) (٤٥ ملم) منتفخ الوسط مسلوب الطرفين (مغزلي). التمر أسمر داكن نصف جاف كثير الألياف الطعم حلو مقبول... إن موسم النضج متأخر في الأسبوع الثاني أو الثالث من تشرين أول أكتوبر).

٣ - سماني أو رشيدي... الثمرة في دور البسر صفراء مشوبة بخطوط محمرة.. حلو المذاق، التمر عنبري داكن بيضوي مستطيل كبير الحجم (٥٠ - ٦٠) (٢٥ - ٣٥)... يستهلك معظمه في دور البسر كالزغلول....)

ويذكر الكتاب في ص ٧١٨ - ٧١٩ عن أنواع تمور جمهورية مصر

٤ - زغلول:- ....

الثمرة في دور البسر حمراء قانية لماعة حلوة المذاق هشة كبير الحجم جداً (٦٠مم) (٢٥ - ٣٠مم) التمر أسمر داكن مائل الى السواد.. يستهلك غالباً في دور البسر....

٥ - السيوي أو الصعيدي...

البسر أصفر برتقالي حلو المذاق. التمر أحمر مسمر داكن بيضوي مستطيل متوسط الى كبير (٣٥ - ٤٨ مم) (٢٢ - ٢٨ مم)... يؤكل وهو بسر كما أن تمره يكنز في الجنب (الجنبة - الزنبيل) أو يعبأ بعلب كرتون ...

وذكر في ص ٧١٩ - ٧٢٠:

٦) الحيّاني....

البسر أحمر قاتم حلو المذاق أسطواني مستطيل غليظ بذنب مخروطي قصير كبير الحجم (٤٠ - ٥٠مم) (٢٠ - ٣٠مم) التمر داكن أسود...

وقد ذكر الأستاذ عبد الجبار في كتابه جدولاً فيه العديد من أصناف التمور في مصر.

وبهذا الصدد جاء في كتاب (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر - ص ١٨٣ : (.... التمور من الناحية الفيزياوية تقسم الى ثلاثة أنواع: تمور جافة (صلبة) تمور نصف جافة (شبه صلبة) وتمور طرية لينة. وإن معظم التمور العراقية تمور لينة طرية. أما الزهدي فيعتبر من التمور نصف الجافة.

وتقسم التمور من الناحية الكيماوية الى قسمين:

١ - تمور السكر المحول أو المقلوب Invert Dates. كتمور صنف الحلاوي، والساير، والخضراوي.

٢ - تمور سكر القصب Sucrose Dates كتمور دقلة نور الجزائرية).

أصناف تمور المملكة العربية السعودية

يوجد في المملكة العربية السعودية العديد من أصناف التمور. ويقال إن فيها حوالي أربعمائة صنف من التمور.

ولقد جاء في كتاب - النخيل - الذي أصدرته وزارة الزراعة السعودية ص ١٤ : (ومن الأصناف الجيدة من التمور الموجودة بالسعودية هي:

التمور السكرية والشودية في القصيم.
الخلاص والارزيز في الأحساء.
الشلبي والصفاري والحلوة في المدينة المنورة.
تمور نبوت سيف في الرياض).

أما كتاب النخيل في شبه الجزيرة العربية - تأليف يوسف جبريل أبو الفرج - الطبعة الأولى ص ٨٣ يقول: (١ - العجوة: ضرب من التمر يقال هو مما غرسه النبي ﷺ. ويقال هو نوع من تمر المدينة أكبر من الصيحاني يضرب

إلى السواد من غرس النبي ﷺ ريان ممتلىء وفي الحديث: (العجوة من الجنة... والعجوة بالحجاز أم التمر كالشهريز بالبصرة والتنى بالبحرين والجذامى باليمامة.

وقيل أن في عجوة العالية ترياقاً. والترياق ما يستعمل لدفع السم من الأدوية).

وفي ص ٨٤ من نفس المصدر يقول: (٢ ـ الصيحاني تمر من تمر المدينة نسب إلى صيحان وهو كبش كان يربط إليها.

٣ ـ الجذامى (تمر اليمامة)

الجذامى تمر من اليمن أحمر اللون دعا له النبي ﷺ.

٤ ـ الجعرور ولون حبيق:

نوعان من التمر والجعرور نوع من الدقل (نوع رديء من التمر) يحمل رطباً صغاراً لا خير فيه.

٥ ـ التمر العفن: وهو ما اسودَّ باطنه ولعله يؤذي غيره من التمر لو أدخر معه... وحكمه ان لا يؤخذ في الزكاة لرداءته.

٦ ـ الخلط: التمر المختلط من أنواع شتى وجاء في ص ٨٥ من نفس المصدر: (٧ ـ الجمع: هو التمر الذي لا يعرف اسمه أو الذي يخرج من النوى. الجمع أنواع خليط من التمر تسمى الخلط فصار له اسمان: الخلط والجمع...

٨ ـ الجنيب: نهى النبي ﷺ عن بيعه بتمر بل يباع بالدراهم ويشترى بها غيره وذلك لئلا يحدث الغبن بالاستبدال وحده فيكون صنف أحسن من غيره.

٩ ـ القعقاع: هو التمر اليابس..

١٠ ـ التلع: ضرب من التمر نخله طوال كأنـه من غراس التلعة (أي الأرض العالية).

١١ ـ القطيعاء: نوع من التمر وقيل هو البسر قبل أن يدرك.

١٢ ـ المرغاة: نوع من التمر. . .

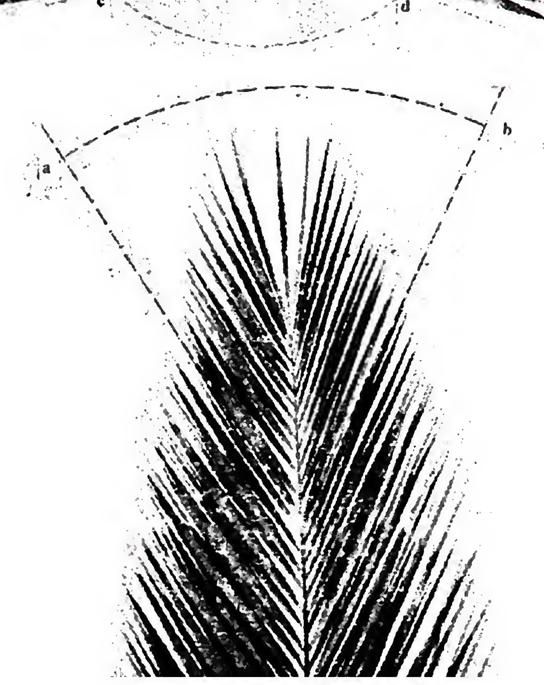
١٣ ـ المعو: هو التمر الذي عمّه الإرطاب أو هو الذي طاب كله وأدرك. . .).

وجاء في مجلة قافلة الزيت الصادرة في صفر ١٤٠٣هـ الموافق نوفمبر/ديسمبر ١٩٨٢م والتي تصدر بالمملكة العربية السعودية في مقال تحت عنوان (ندوة عن النخيل في رحاب جامعة الملك فيصل بالأحساء) ما يأتي: (وبالرغم من تعدد أصناف التمور التي تنتجها المملكة العربية السعودية وجميعها صالحة للأكل إلا أن هناك خمسة أصناف ذات قيمة تجارية تشتهر بها لمنطقة الشرقية هي: الخلاص: وتمرته لينة متوسطة الحجم صفراء اللون في مرحلتي البسر، والرطب. ذهبية ضاربة الى الاصفرار في مرحلة التمر. وتلقى رواجاً كبيراً في مرحلتي الرطب والتمر. ويعتبر تمر الخلاص من الأنواع المفضلة في العالم وتشكل نسبة نخيل الخلاص في الأحساء نحو ٢٥٪ من مجموع أشجار النخيل. الرزيز: ويعد من الثمار الجيدة. وثمرته لينة أيضا وتوجد بأعداد كبيرة في واحتي الاحساء والقطيف. الخنيزي والغرّة والبكيرة وهذه الأنواع غزيرة الانتاج وهي تشكل معظم أنواع أشجار النخيل في واحة القطيف تقريباً).

ويقول الاستاذ عبد الجبار البكر خريج جامعة كاليفورنيا والاستاذ بكلية الزراعة العراقية، ومدير محطة تجارب البستنة في مزرعة الزعفرانية (القريبة من بغداد) ووكيل وزارة الزراعة العراقية سابقاً والذي أوفدته منظمة التغذية والزراعة الدولية الى المملكة العربية السعودية كخبير في التمور لدراسة وضع نخل التمر فيها يقول في كتابه (نخلة التمر) ص ٦٣٥ (الأصناف المشهورة

الشكل ٨٢ ـ نخلة الصنف « خلاصة » وبسرها

224 cm



الزوايا التي يحدثها الخوص مع الجريدة : ١ - مقطع عرضي لنصل سعفة الصنف « خلاصة » حيث
نرى « زاوية الوادي » : (ab) و« الزاوية الظهرية » : (cd) - عن : نكسن 455
٢ - طرف سعفة الصنف « خضراوي » حيث نرى « زاوية انفراج » طرف السعفة التي يدل عليها
القوس : (ab) - عن : نكسن (544) .

عن كتاب نخلة التمر - عبد الجبار البكر

تجاريا في القطيف هي الخنيزي، ابكيره، غَرّة، خصيب أرزيز، أرزيز، والأصناف المبكرة هي الماجى، ابكيره، يتم جني الماجي في النصف الأول من آب وتنضج الأبكيره حوالي منتصف آب. أجود الأصناف هي الخلاص، الخنيزي الشيشي..

أما منطقة الإحساء... بها أصنـاف ممتازة أشهرها، خلاص، ارزيز، خصيب أرزيز....).

ويقول ص (٥٧٧ ـ ٥٧٩): (الخلاص أو الخلاصة... فخلاص الحساء موطنه الأصلي واحة الهفوف ببلاد الحساء على انه موجود في بقاع أخرى كالقطيف وفي وادي سمايل القريبة من مسقط. وقد أدخل للولايات المتحدة من الحساء وهو من الأصناف الممتازة..

البسر: أصفر مشمشي. عفصي المذاق بحلاوة: الرطب: كهرماني فاتح شمعي شفاف غير لاذع الحلاوة ممتاز الطعم. التمر: كهرماني محمر بغبرة شمعية خفيفة. الشكل: بيضي. القاعدة مبتورة ومائلة. القمع: كبير بارز القمة والحافة غائرة ووضعه مائل. متوسط الحجم: (٣٠ ـ ٤٠مم) × (١٩ - ٢٣مم). القشرة رفيعة. ملتصقة باللحم عادة. اللحم لين. مائع. شفاف عسلي اللون قليل الألياف أو عديمها. لذيذ الطعم. غير حاد الحلاوة. ينضج وسط الموسم.

النواة: لون الصاج. هليلجية الشكل. النقير: واضح وسط الظهر. الحز البطني منفرج عادة وأحياناً غير منتظم).

ويقول ص ٦٣٥ ـ ٦٣٧):

(إن معدل غلة النخلة في القطيف والاحساء تتراوح بين ٣٠ ـ ٥٠ كيلوغراما وإن أعلى انتاج قد يصل الى ٣٠٠ كيلو. وإن أغزر النخيل حملاً هو الصنف: أم رحيم.



انهم يعمدون الى تعطيش النخل وقتلها كي تقام مكانها العمارات السكنية .



منطقة الاحساء من اكبر مناطق المملكة كثافة بالنخل إذ يقرب تعداد النخل من ثلاثة ملايين نخلة .

عن مجلة العربي ربيع الثاني ١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م



عن مجلة العربي ربيع الثاني ٢١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م

جدول رقم ٤٧ ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف وصفات كل منها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١	ابكيرة أو بكيرة	القطيف	كثير تجاري	متوسط الجودة	أصفر قابض	بيضي متوسط	لين	مبكر
٢	اصبع بنات	القطيف	نادر		أصفر	بيضي صغير	لين	متوسط
٣	ابو الحلاو	القطيف	قليل	جيد		بيضوي مستطيل كبير		متوسط
٤	ام ارحيم	الاحساء	قليل	متوسط	أصفر حلو بقبوضة	بيضي متوسط قصير	يؤكل رطبا	متوسط غزير الحمل
٥	ام عدك	القطيف	نادر		اصفر قابض	هليلجي متوسط		
٦	بدراني	القطيف	نادر	متوسط		بيضي صغير		
٧	برحى	القطيف الاحساء	نادر	سبق ذكره	مع أصناف	التمور العراقية		
٨	برنى	القطيف	نادر	سبق ذكره	مع أصناف	التمور العراقية		
٩	بريم	القطيف	قليل	سبق ذكره	مع أصناف	التمور العراقية		
١٠	بنت بقوص	القطيف	نادر		أشقر قابض	بيضوي متوسط مستطيل		متأخر
١١	بنت سعيد	القطيف	قليل	متوسط الجودة		بيضوي مستطيل متوسط		مبكر
١٢	تناجيب	الاحساء	متوفر	متوسط	أحمر قابض	بيضوي مستطيل متوسط	يؤكل رطبا	متأخر
١٣	تنجوب	القطيف	نادر	أقل جودة من تناجيب		بيضوي مستطيل متوسط		متأخر

جدول رقم ٤٧ ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف وصفات كل منها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٤	جبيلي	الاحساء	نادر	شبيه بالصنف زنبور		بيضوي مستطيل متوسط		مبكر
١٥	حاتمي	الاحساء	متوفر	متوسطٌ	اصفر قابض	بيضي صغير الى متوسط		مبكر
١٦	حريزي	الاحساء	قليل	يطعم للحيوانات	اصفر قابض	بيضي مستطيل صغير		متوسط
١٧	حلاو ابيض	القطيف	قليل	أجود من الحلاوي الأحمر	اصفر حلو	بيضوي متوسط	يؤكل رطبا	متأخر
١٨	حلاو أحمر	القطيف	متوفر	متوسط	أحمر حلو	بيضوي متوسط	يؤكل رطبا	متأخر
١٩	حمرى	القطيف	نادر	واطىء	أحمر قابض	بيضي صغير	يؤكل رطبا	متأخر
٢٠	خدج	الاحساء	قليل	متوسط		بيضوي مستطيل متوسط		متوسط
٢١	خركانة	القطيف	قليل	متوسط	أشقر	بيضي صغير الى متوسط	جاف	متأخر
٢٢	خصاب عصفور	الاحساء والقطيف	متوفر	شبيه بخصاب البصرة	أحمر قابض	بيضي متوسط	يؤكل رطبا	متأخر جدا
٢٣	خصبة أرزيز أو خصيب رزيز	القطيف	قليل	شبيه بالرزيز	أصفر قابض	بيضي صغير		متوسط
٢٤	خصبة حمام	القطيف	قليل	عادي	أصفر			

١ ـ خصيب وخصبة معناها : دقل .

جدول رقم ٤٧ ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف وصفات كل منها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٢٥	خصيب الحنا	القطيف	قليل		أشقر			
٢٦	خصيب الدشّة	القطيف	قليل		أصفر	هليلجي متوسط		
٢٧	خصيب باب	القطيف	قليل	شبيه بالغرة				متوسط
٢٨	خصيب حسين	القطيف	قليل	أقل جودة من الغرة	حجم الغرة			متأخر
٢٩	خصيب مربا	القطيف	قليل			بيضوي متوسط	يؤكل رطبا	متأخر
٣٠	خضراوي	القطيف	قليل	عادي يطعم للحيوانات		بيضي صغير الى متوسط	يؤكل رطبا	متوسط
٣١	خلاص	الاحساء البحرين	كثير تجاري	ممتاز سبق ذكره مع الأصناف العراقية				
٣٢	خنيزي	القطيف البحرين	كثير تجاري	سبق ذكره مع الأصناف العراقية معظمه يعمل سلوق				
٣٣	خوصبي	الاحساء	قليل	شبيه بالصنف خدج				
٣٤	دعادع	الاحساء	نادر	عادي يطعم للحيوانات		بيضي صغير		مبكر
٣٥	دعالج	القطيف	متوفر	عادي يطعم للحيوانات	أصفر قابض	بيضي صغير		مبكر
٣٦	ربيعي	القطيف	قليل		أصفر قابض	بيضي صغير	يؤكل رطبا	متأخر
٣٧	رزيز أو ارزيز	الاحساء والقطيف	كثير بالاحساء تجاري	متوسط	أصفر بلفحة شقراء قابض	بيضي منعكس صغير	لين	متوسط

جدول رقم ٤٧ ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف وصفات كل منها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٣٨	زاملي	الاحساء	قليل	شبيه بالصنف: شبيبي ولكنه أصغر حجما وأقل جاذبية				يعمل سلوق
٣٩	زمبور	الاحساء	قليل	شبيه بالغرة	أصفر قابض			مبكر
٤٠	ستراوى	القطيف البحرين	قليل	جذاب المنظر	أصفر	بيضوي مستطيل متوسط الى كبير		متوسط
٤١	سعمران او استعمران او ساير	القطيف	قليل	سبق ذكره مع الأصناف العراقية				
٤٢	سلوس مدني	القطيف	قليل	أحمر				يعمل سلوق
٤٣	سلوس حر	القطيف	قليل		أشقر قابض	بيضي صغير		
٤٤	سنيني	الاحساء	قليل	عادي		بيضي متوسط	يؤكل رطبا	متوسط
٤٥	شبيبي	الاحساء	كثير	متوسط	أصفر مخضر قابض	بيضوي مستطيل الى كبير	لين	متوسط
٤٦	شكيري	القطيف	قليل	عادي	أصفر	بيضوي متوسط	يؤكل رطبا	متوسط
٤٧	شهل أو شهلة	الاحساء	متوفر	رطبه جيد	أشقر قابض	بيضوي متوسط		متأخر
٤٨	شيشي	الاحساء والقطيف	متوفر	جيد شبيه بالخضراوي	أصفر قابض	بيضوي مستطيل متوسط		
٤٩	صبو	الاحساء والقطيف	متوفر	يقارب الهلالى	أصفر قابض	بيضي صغير الى متوسط	يؤكل رطبا	متأخر

جدول رقم ٤٧ ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف وصفات كل منها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٥٠	طيّار	الاحساء	متوفر		أصفر	بيضوي مستطيل متوسط		أبكر صنف
٥١	عذابي	الاحساء	قليل		أصفر مخضر قابض	بيضي صغير		مبكر
٥٢	عماري	القطيف	قليل	عادي	أصفر قابض	بيضي صغير		متوسط
٥٣	عوينات	القطيف	متوفر		أحمر	بيضي صغير	يؤكل رطبا	متأخر
٥٤	عين البقر	القطيف	قليل	متوسط	أحمر	بيضوي صغير الى متوسط		متأخر
٥٥	غرة	القطيف	كثير تجاري	جيد	أصفر قابض	مستطيل محدب متوسط	لين	مبكر
٥٦	غزال	القطيف	قليل	عادي	أشقر قابض	بيضوي صغير الى متوسط		متوسط
٥٧	غيمي	القطيف	قليل	عادي يطعم للحيوانات		بيضوي متوسط		متوسط
٥٨	فيراني	القطيف	نادر	عادي		بيضوي صغير		مبكر
	قار	الاحساء	قليل					
٥٩	كسبي	الاحساء	قليل	أجود من الطيار		بيضوي متوسط		مبكر
٦٠	كعبي	القطيف	قليل		أصفر قابض	بيضوي مستطيل متوسط		
٦١	كواجي أو خواجي	القطيف	قليل		البسر جذاب	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطبا	متوسط

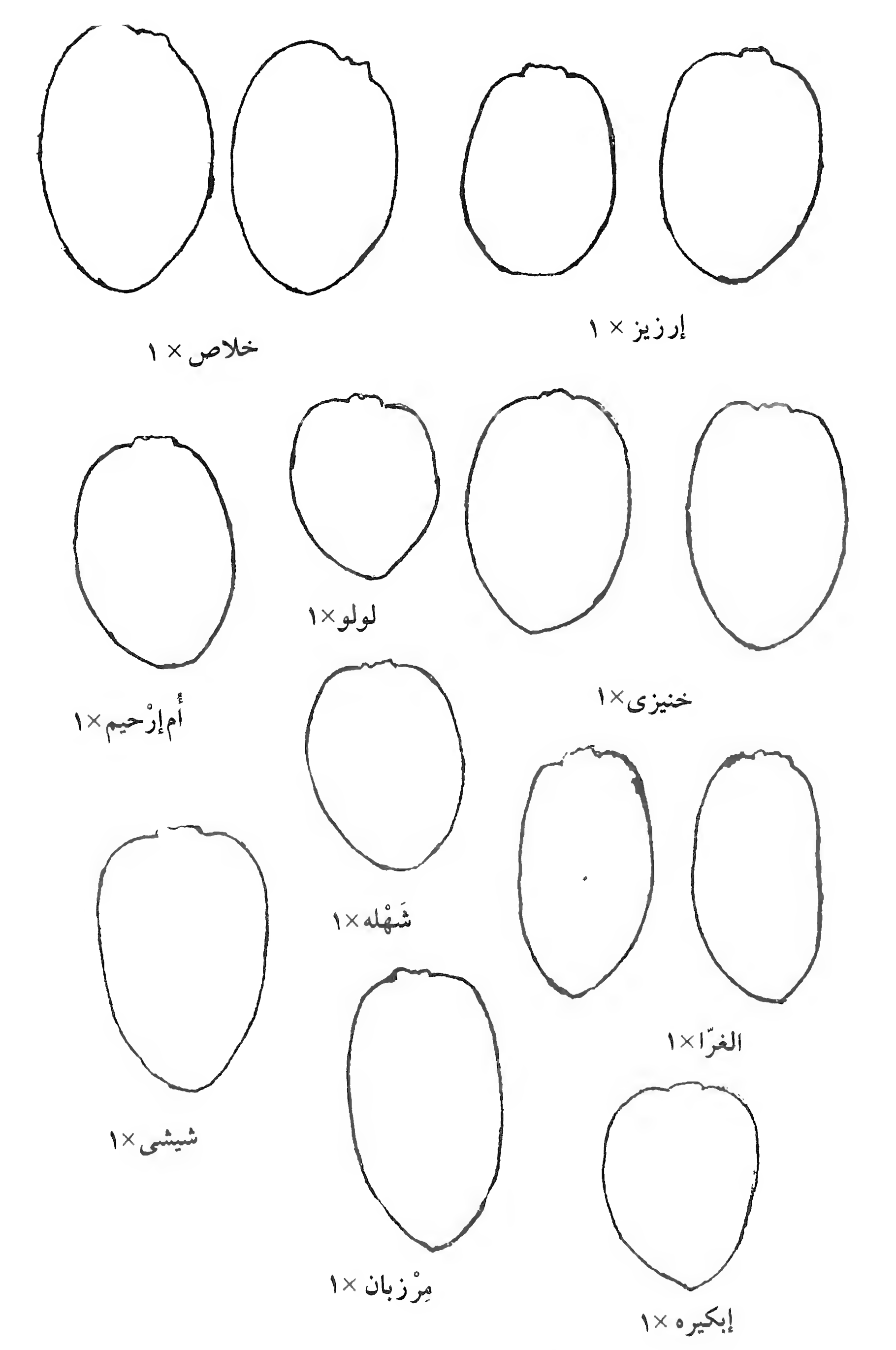
جدول رقم ٤٧ ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف وصفات كل منها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٦٢	لحم مشوي	القطيف	قليل	متوسط	أحمر	بيضوي متوسط الى كبير		مبكر
٦٣	لولو	القطيف	قليل	جيد كرطب	أصفر بلفحة شقراء قابض	بيضوي صغير		متأخر
٦٤	ماجي	القطيف	متوفر		أحمر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطبا	أبكر أصناف القطيف
٦٥	مبشر	القطيف البحرين	قليل			بيضوي صغير		مبكر
٦٦	مجناز	الاحساء	متوفر		أصفر حلو	بيضوي متوسط	يؤكل بسرا ورطبا	مبكر يأتي بعد الطيار
٦٧	محمى	الاحساء	قليل	متوسط	أصفر مشقر قابض	بيضوي متوسط		متوسط
٦٨	مرزبان	الاحساء القطيف البحرين	كثير	متوسط شحيح معاوم	أصفر قابض	اسطواني مستطيل متوسط الى كبير	لين	متوسط
٦٩	مكتومي أبيض أو جنيس	القطيف	قليل	جيدشبيه بمكتوم العراق	أصفر حلو بيضوي			متأخر
٧٠	مكتومي أحمر	القطيف	قليل		أحمر حلو	بيضوي صغير	يؤكل رطبا	متوسط

جدول رقم ٤٧ ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف وصفات كل منها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٧١	نبت سيف أو نبوت سيف	الاحساء	قليل	ممتاز أقل جودة من الخلاص	أصفر قابض	بيضوي منتفخ متوسط	لين	متوسط
٧٢	نوق	القطيف	قليل	متوسط شحيح	أصفر	بيضوي صغير		متوسط
٧٣	وصيلي	الاحساء	متوفر	متوسط	أحمر قابض	بيضوي مستطيل متوسط		مبكر
٧٤	هلالى	الاحساء والقطيف	متوفر	سبق ذكره مع مع الأصناف العراقية				متأخر جدا
٧٥	حليلي	الاحساء	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي متوسط	يؤكل رطبا	مبكر
٧٦	بريجي	الاحساء	قليل		أصفر قابض	بيضوي متوسط		

عن كتاب الاستاذ عبد الجبار البكر ـ نخلة التمر اصناف تمور الاحساء والقطيف.



مقاطع طولية لبعض تمور الاحساء والقطيف بدور البسر ملاحظة : أصغر من الحجم الطبيعي .

عن كتاب الأستاذ عبد الجبار البكر ـ نخلة التمر ـ أصناف تمور الاحساء والقطيف

خلاص أو خلاصة:

نوعيته في البصرة أقل جودة منها في الاحساء ويعتبر هذا الصنف أجود صنف في المنطقتين تجود زراعته في الاحساء أكثر مما تجود في القطيف ولهذا يزرع هناك بكثرة... وهو من الأصناف التجارية الممتازة في العالم إذ يحتفظ بنكهته الطيبة عند خزنه لفترة طويلة...).

وفي ص ٦٤٩ يقول: (تمور نجد والقصيم)

تحتل النخلة المقام الأول بين المحاصيل الزراعية المختلفة التي تنمو في منطقة نجد والقصيم... تتميز نخيل القصيم بارتفاع نخلتها إذ أن معدل انتاج النخلة الواحدة يتراوح بين ٥٠ ـ ٧٠ كيلوغراماً... وفي المنطقة أصناف عديدة من التمور... وإليك وصفاً لأهمها: ١ ـ نبوت سيف: من أصناف نجد الممتازة ويعتبر أجود تمورها... البسر أصفر بلفحة برتقالية عفصي المذاق بيضوي منتظم منتفخ الوسط متوسط الحجم يكاد يكون كروياً. التمر ذهبي مسمر لذيذ الطعم والنكهة لين القوام ينضج وسط الموسم يؤكل رطباً وتمراً.

٢ ـ مسكاني: من أصناف نجد المشهورة الجيدة، البسر أصفر بلفحة مخضرة قرب القمع عفصية المذاق. بيضوي منتفخ الوسط متوسط الحجم قريب الشبه بنبوت سيف ولكنه أطول قليلاً وأقل انتفاخاً. التمر أصفر مسمر ذو طعم جيد...) وفي ص ٦٥٠ يقول (٣ ـ خضري... البسر أحمر دموي... التمر أسود لين... ٤ ـ صفرى ... ٥ ـ شقرة مبارك أو شقرة القصيم... ٦ ـ مكتومي...) ثم يذكر أصنافاً أخرى.

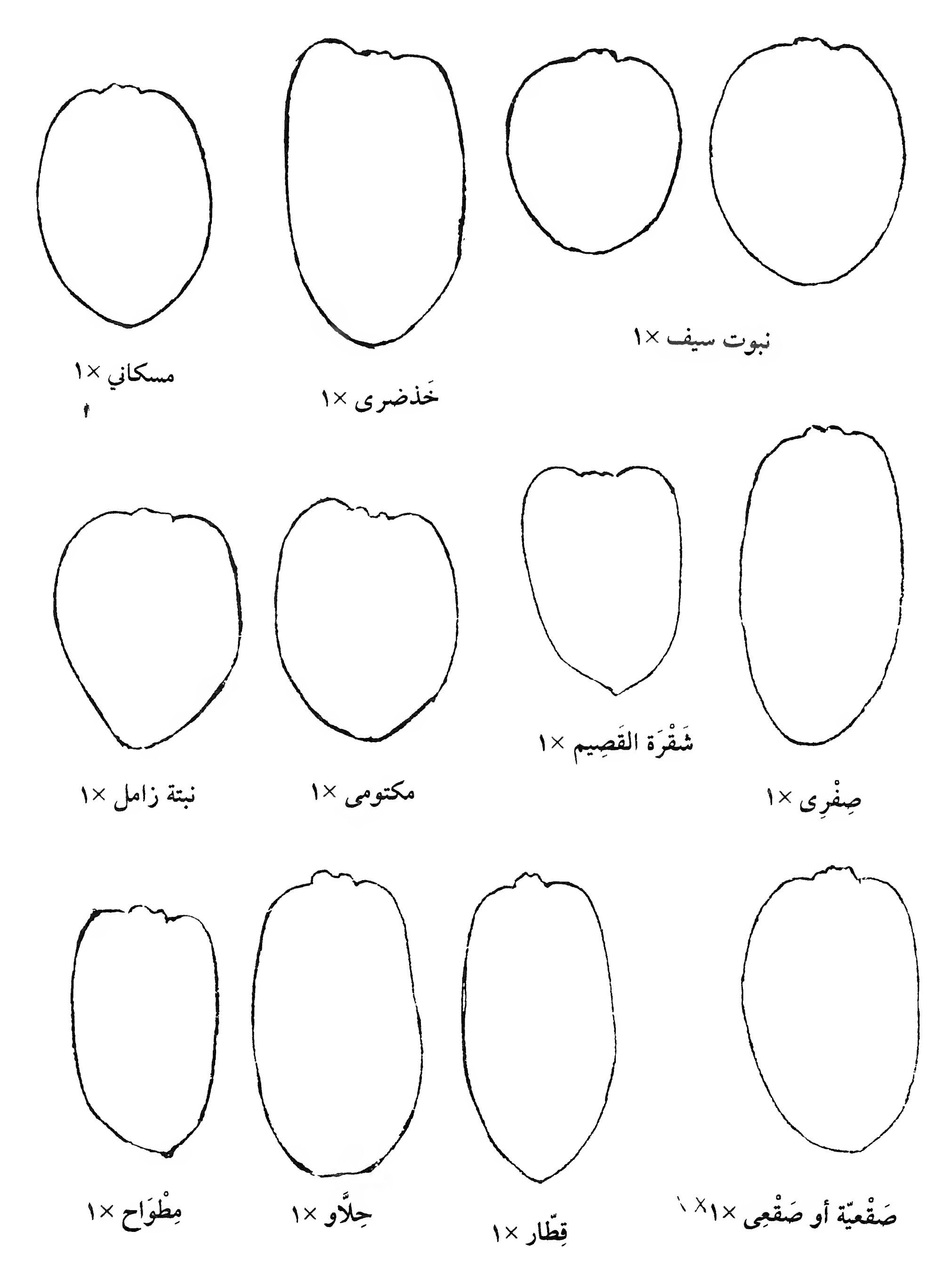
وفي ص ٦٥٩ يقول: (٣ ـ أصناف تمور الحجاز توجد في الحجاز أصناف عديدة من التمور ففي المدينة وحدها يوجد ما يزيد عن مئتي صنف.. كما توجد أصناف كثيرة في الأودية الأخرى كوادي ينبع النخل ووادي الصفره ووادي تربة ووادي بيشه ووادي نجران المجاور لبلاد اليمن.



عن المجلة العربية ذو القعدة ١٤٠٣هـ أيلول سبتمبر ١٩٨٣



عن مجلة العربي ربيع الثاني ١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م



الشكل ٩٧ ـ مقاطع طولية لبعض أصناف تمور نجد بدور البسر ملاحظة : ـ أصغر من الحجم الطبيعي .

جدول رقم ٤٨ ـ أصناف تمور نجد والقصيم وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١	أبيض	نجد	قليل		أصفر قابض	بيضوي	لين	متأخر
٢	أحيمصية							
٣	اخصية	القصيم	قليل				لين	متوسط
٤	اخليّة	نجد (الرياض)	قليل		أشقر حلو	بيضوي مستطيل	لين	متوسط
٥	أم الأصابع							
٦	ام البيض صفرا							
٧	أم حمام بيضا	القصيم						
٨	أم حمام صفرا	القصيم						
٩	أم ارحيم		نفس الصنف الموجود بالحساء					
١٠	أم الخشب	القصيم						
١١	أم النحاوة							
١٢	أم كبار	القصيم	قليل				لين	متوسط
١٣	برحية		نفس الصنف					
١٤	بريمة		نفس الصنف	(البرحي) البصري				
١٥	بيذنجان أحمر							
١٦	تناجيب		نفس الصنف	الموجود بالحساء				
١٧	جامدة							

١ ـ نقلا عن المؤلف (246) مجلة لغة العرب ج ٩ ص ٧٥٨ ـ ٧٦٨٦ ، محمد السيد أيوب (٣) .

جدول رقم ٤٨ ـ أصناف تمور نجد والقصيم وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٨	جفيلي	نجد (الرياض)	متوفر		أحمر قابض		لين	متوسط
١٩	جوزة حمرا							
٢٠	جوزة صفرا							
٢١	جيب غراب							
٢٢	حساوية	القصيم	نفس الصنف الحساوي البصري					
٢٣	حلاو أحمر	نجد (الرياض)	متوفر	جيد	أحمر دموي حلو	هليلجي كبير	لين	متوسط
٢٤	حلاو أصفر	نجد (الرياض)	قليل	جيد	أصفر قابض	هليلجي كبير	لين	متوسط
٢٥	حلوة البسر							
٢٦	حلوة صفرا	القصيم	متوفر	جيد	أصفر قابض			
٢٧	حلوة عربية							
٢٨	حلوة عربية							
٢٩	حلوة المدينة							
٣٠	حلوة واسط							
٣١	حمرة المذنب							
٣٢	حميلية							

جدول رقم ٤٨ ـ أصناف تمور نجد والقصيم وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٣٣	خشكار	نجد (الرياض)	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي مستطيل	لين	متوسط
٣٤	خصاب	نجد القصيم	متوفر		سبق ذكره مع الأصناف العراقية			
٣٥	خصي البغل							
٣٦	خصيّة (بالتصغير)							
٣٧	خضري	نجد	كثير	جيد	أحمر دموي قابض	اسطواني كبير	لين	متوسط
٣٨	خنزير							
٣٩	خوخه							
٤٠	خويلدي	نجد (الخرج)	قليل	جيسد			لين	متوسط
٤١	داهنية	نجد	قليل		أصفر قابض	بيضوي مستطيل متوسط	لين	متأخر
٤٢	دخيني	نجد	قليل				لين	
٤٣	ذاوى	الرياض	متوفر	متوسط	أحمر قابض	بيضوي مستطيل كبير	لين	متوسط
٤٤	رزيزي		نفس الصنف (ارزيز) الموجود في الحساء					

جدول رقم ٤٨ ـ أصناف تمور نجد والقصيم وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٤٥	رسينية صفرا							
٤٦	رشودية							
٤٧	روثان أبيض							
٤٨	روثان أصفر	الرياض القصيم	كثير	جيد	أصفر حلو	بيضوي منتفخ	لين	شبيه بالبرحي
٤٩	زلفية حمرا							
٥٠	سالمية	القصيم	قليل					
٥١	ستويري	القصيم	قليل					
٥٢	سكري أحمر	القصيم	كثير					
٥٣	سكري أصفر	القصيم						
٥٤	سكرية الجمعة							
٥٥	سكرية القرعا							
٥٦	سكرية القدهى							
٥٧	سكرية المذنب							
٥٨	سكرية زعاف							
٥٩	سلقة او سلجة	نجد	كثير	جيد	أصفر قابض	يشبه الخلاص	لين	متوسط
٦٠	شقرة القصيم أو شقرة مبارك	القصيم	كثير	جيد	أشقر محمر	اسطواني قصير	لين	متوسط
٦١	صبابة	القصيم	كثير		متوسط	متوسط		

جدول رقم ٤٨ ـ اصناف تمور نجد والقصيم وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٦١	صبابة	القصيم	كثير					
٦٢	صبيحة صفرا							
٦٣	صفرى	نجد	كثير	جيد	أصفر بلفحة برتقالية . حلو	هليلجي	لين	مبكر معرض للذبول
٦٤	صقعي أو صگعي	نجد	كثير	جيد	أصفر فاتح قابض	بيضوي مستطيل	جاف	متوسط
٦٥	طيارة		نفس الصنف (طيار) الموجود في الحساء					
٦٦	عبودي	القصيم	قليل					
٦٧	غريبية							
٦٨	فحلة							
٦٩	فنخاء	القصيم	كثير					
٧٠	قرعاوية	القصيم	قليل					
٧١	قطّار أبيض	نجد القصيم	كثير	جيد	أصفر فاتح قابض	هليلجي متوسط	لين	متوسط
٧٢	قطّار أسود	نجد القصيم	كثير	جيد	أحمر	هليلجي متوسط	لين	متوسط
٧٣	قنعة	الخرج					لين	متوسط

جدول رقم ٤٨ ـ أصناف تمور نجد والقصيم وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٧٤	قهارة							
٧٥	كل واشكر							
٧٦	كل والتذ							
٧٧	لحمية صفرا							
٧٨	متروثنة							
٧٩	مسكاني أو مسكانية	الرياض	كثير	جيد	اصفر قابض	بيضوي منتفخ متوسط	لين	متوسط معرض للذبول
٨٠	مصياف							
٨١	مطواح	الخرج	قليل	جيد	أشقر محمر قابض	بيضوي متوسط	لين	متوسط
٨٢	مفرحة							
٨٣	مقفزى	نجد	كثير	جيد	أصفر حلو	بيضوي	لين	متوسط
٨٤	مكتومي أو سكرية مكتومي	نجد القصيم	كثير	ممتاز	شبيه بمكتوم العراق وسبق ذكره			
٨٥	منيعية حمرا							
٨٦	منيعية صفرا							
٨٧	منيف	نجد	قليل					
٨٨	نبتة بن راشد							

جدول رقم ٤٨ ـ أصناف تمور نجد والقصيم وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٨٩	نبتة الخصان							
٩٠	نبتة حوشان							
٩١	نبتة زامل	الرياض	قليل	جيد	أصفر فاتح قابض	بيضوي منتفخ	لين	متوسط
٩٢	نبتة سعيد							
٩٣	نبتة شعا							
٩٤	نبتة صريخ							
٩٥	نبتة عقيلي							
٩٦	نبتة علب	الرياض	قليل	متوسط	أحمر قابض	بيضوي منتفخ	لين	متوسط
٩٧	نبتة عبد							
٩٨	نبتة قرين	الرياض	قليل	متوسط	أحمر قابض	بيضوي منتفخ متوسط	لين	متوسط
٩٩	نبتة محمد							
١٠٠	نبتة مزعل							
١٠١	نبتة يوسف							
١٠٢	نبوت سيف	نجد	كثير	ممتاز	سبق ذكره مع أصناف الحساء			
١٠٣	ونّان	القصيم	كثير	متوسط	أحمر قابض			
١٠٤	يبيس	نجد	قليل	متوسط			جاف	

عن كتاب نخلة التمر ـ تأليف الأستاذ عبد الجبار البكر ـ أصناف تمور نجد والقصيم

تشتهر القصيم بكثرة مياهها الجوفية العذبة التي تروى الاف النخيل والأراضي الزراعية انهم يقولون ان القصيم تسبح على بحيرة مياه .

عن مجلة العربي ربيع الثاني ١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م



استخدام مخلفات النخيل في بعض الصناعات البيئية التي أوشكت على الاندثار . وتغطية ثمار النخيل لحفظها من العواصف والاتربة (الى اليسار) .









سورة أسفل العودة القديم يعانق النخلة في احدى المرابيع الخاصة بالدفاع بالنبال

عن المجلة العربية ـ ذو القعدة ١٤٠٣هـ ـ أيلول سبتمبر ١٩٨٣م

النخل في السنانية قرب منطقة غيلان « بعودة سدير » .

من المجلة العربية أيلول/سبتمبر ١٩٨٣ ذوالقعدة ١٤٠٣هـ

● سدير . مدينة تشهد عليها الاثار وحضاراتها تنمو مع الاخضرار وهي واحدة من المدن السعودية التي شهدت تطورا حضاريا شاملا في الأونة الأخيرة في ظل حركة إنماء متكاملة في المملكة .

ومن أشهر تمور الحجاز ما يأتي:

١ ـ العنبرة: يعتبر هذا الصنف من أفضل أصناف المدينة إذ يباع تمره بأغلى الأسعار. . . البسر أحمر عفصي المذاق: الشكل مستطيل مخروطي كبير الحجم جداً (٥,٧ ـ ٦,٤سم) (٢,٥سم ـ ٣ سم) التمر كستنائي محمر داكن لذيذ الطعم والنكهة لين القوام يتأخر في النضج.

٢ ـ الشلبي يكثر في المدينة المنورة ويأتي بعد العنبرة من حيث الثمن وهو من التمور الممتازة. . .).

وفي ص ٦٦٠ يقول: (٣ ـ الحلوة: من التمور الممتازة التي تكثر زراعتها في المدينة والمرغوبة كثيراً. . . البسر أحمر حلو المذاق بيضوي مستطيل متوسط الحجم تؤكل الثمرة في جميع أدوار نموها أي انها مستساغة في دور البلح والبسر والرطب والتمر. وهذه صفة يندر أن تجدها في أصناف التمور. متأخرة النضج. غزيرة الحمل. حجم الثمرة (٤ ـ ٤,٥سم) (١,٧ ـ ٢ سم).

٤ ـ العجوة: من التمور الكثيرة الانتشار في المدينة المنورة والمزروعة هناك منذ زمن بعيد. إذ ذكر فيها حديث للرسول ﷺ ويرغبها الحجاج. البسر أحمر قابض بيضوي الشكل تقريباً. تؤكل تمراً وتمرها لين القوام كستنائي اللون متوسط الجودة كما أنها تنضج وسط الموسم حجم التمرة: (٣سم × ١,٧سم).

٥ ـ سكرة ينبع: تكثر زراعة هذا الصنف في وادي ينبع النخل. وتعتبر من الأصناف الجيدة .

البسر أصفر حلو المذاق بيضوي متوسط الحجم. التمر ذهبي مسمر. اللحم لين القوام. قليل الألياف ذو طعم جيد يؤكل بسراً وتمراً (مبكر).

٦ ـ المقفزي: يزرع هذا الصنف بكثرة في وادي تربة ووادي بيشة. البسر أصفر حلو المذاق مشوب بمذاق عفصي خفيف، بيضوي متوسط الحجم والتمر أصفر مسمر لين القوام جيد الطعم والنكهة. ينضج وسط الموسم.

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها[١]

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١	أبو زيد	المدينة	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي مستطيل	لين	متوسط
٢	أبو طمار	الحجاز	قليل					
٣	ابو لسين	الحجاز	نادر					
٤	أصابع العروس	المدينة	قليل		أصفر	بيضوي مستطيل	لين	متأخر
٥	أصابع البنات	الحجاز	قليل					
٦	أصابيع الفولة	الحجاز	نادر					
٧	أطايب خيير	المدينة	قليل	أحمر دموي قابض	بيضوي مستطيل			متوسط
٨	أفندية	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي		متوسط
٩	أم الجمار	الحجاز	نادر					
١٠	أم الحمام	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي		متوسط
١١	أم الخشب	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي منتفخ		متوسط
١٢	أم العسل	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي منتفخ		متوسط
١٣	أم الندى	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا لين	متوسط
١٤	ام بشناقى	الحجاز	نادر					
١٥	أم بنين	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
١٦	أم جزران	الحجاز	قليل					

١ ـ المؤلف ـ ١٩٥٤ ـ (١٦).

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٧	أم حميد	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
١٨	أم ضفروك	الحجاز	نادر					
١٩	أم غنما	الحجاز	نادر					
٢٠	أم كبار	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي		متوسط
٢١	باذنجان	الحجاز	قليل					
٢٢	براطم العبيد	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
٢٣	بربر أحمر	الحجاز	قليل					
٢٤	بربر أسود	الحجاز	قليل					
٢٥	بردى	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمراً	متوسط
٢٦	بساطة	المدينة ينبع	متوفر		أصفر	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
٢٧	برص خيبري	المدينة	نادر		أصفر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمرا	متأخر
٢٨	برطجي	المدينة	متوفر		أصفر	بيضوي مستطيل غليظ	يؤكل رطبا	متأخر
٢٩	برقان	الحجاز	قليل					
٣٠	برق نبتة	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي منتفخ	يؤكل تمرا	متوسط
٣١	بكاية	المدينة	قليل		أصفر	بيضوي	يؤكل رطبا	متوسط
	برنى	تربة بيشة	كثير	أصفر قابض		يؤكل رطبا وتمرا	متوسط	
٣٢	برنى العيس	تربة ينبع	متوفر		أصفر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمرا	متوسط

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٣٣	برنى مدني	المدينة	متوفر	متوسط	أصفر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل تمرا	متوسط
٣٤	بوصى	الحجاز	قليل					
٣٥	بيض أم صالح	المدينة	متوفر		أصفر	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
٣٦	بيض رخامي	الحجاز	قليل					
٣٧	بيض ارقط اوروثان المدينة	المدينة	متوفر		أصفر	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا غزير الحمل	متأخر
٣٨	بيض ساحلي	المدينة	متوفر		أصفر	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
٣٩	بيض مدني	المدينة	متوفر		أصفر	بيضوي صغير	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
	بيض مضياع	ينبع	كثير				يؤكل تمرا غزير الحمل	
٤٠	جادكي	الحجاز	نادر					
٤١	جادي	المدينة	متوفر		أحمر غامق قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متأخر
٤٢	جبلى أو جبلية	المدينة	قليل		أحمر فاتح	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
٤٣	جذرم	الحجاز	نادر					

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
جعدية	وادي بيشة	كثير		أصفر قابض		يؤكل تمرا	مبكر	
٤٤	جعفر بعلى	وادي بيشة	كثير					
٤٥	جعفر سقوى	وادي بيشة	كثير					
٤٦	جعفرى	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متأخر
٤٧	جليهم	المدينة	قليل		أصفر	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا	متوسط
٤٨	جنتة	الحجاز	نادر					
٤٩	جوزان أو جوزا	المدينة	قليل	جيد جدا	أصفر قابض	بيضوي قصير متوسط	يؤكل تمرا	متوسط
٥٠	حبشي أو حبشية	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متأخر
٥١	حجرة	الحجاز	نادر					
٥٢	حسن مدرع	الحجاز	نادر					
٥٣	حسن مطوق	الحجاز	نادر					
٥٤	حسن مكرم	الحجاز	نادر					
٥٥	حلوة ريحان	المدينة	متوفر		أحمر قابض	هليلجي	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٥٦	حلوة شرقي	المدينة	قليل	جيد	أحمر حلو	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل بسرا ورطبا وتمرا	متأخر
٥٧	حلوة شقدمي	المدينة	قليل	جيد	أحمر حلو	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل بسرا ورطبا وتمراً	متأخر
٥٨	حلوة علاوية	المدينة	قليل	جيد	أحمر حلو	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل بسرا ورطبا وتمرا	متأخر
٥٩	حلوة أو حلوة مدني	المدينة	كثير	ممتاز	أحمر حلو	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل بلحا وبسرا ورطبا وتمرا	متأخر
٦٠	حلية أم صالح	المدينة	متوفر	متوسط	أحمر حلو	بيضوي	يؤكل بسرا ورطبا وتمرا	متأخر
٦١	حلية مدني أو أم جردان	المدينة	متوفر	متوسط	أحمر حلو	بيضوي	يؤكل بسرا ورطبا وتمرا	مبكر
٦٢	حمرا باني	الحجاز	نادر					
٦٣	حمرا عطا	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
٦٤	حمرى أو حمرية	المدينة تربة بيشة	كثير		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
٦٥	حنف	الحجاز	نادر					

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٦٦	خشبر	الحجاز	نادر					
٦٧	خشمي	المدينة	متوفر		أشقر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطباً وتمرا	متأخر
٦٨	خصبان	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل تمرا	متأخر
٦٩	خضري أو خضاري	الحجاز تربة	متوفر		سبق وصفه مع أصناف نجد			
٧٠	خضريية مدني	المدينة	كثير		أصفر مخضر	بيضوي	يؤكل رطبا	مبكر
٧١	خضرية نبتة	المدينة	متوفر		اصفر مخضر	بيضوي	يؤكل رطباً	مبكر
٧٢	خلص	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمرا	متأخر
٧٣	خيبرية	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمراً	متأخر
٧٤	دعبلي	الحجاز	قليل					
٧٥	دقلة نور	المدينة	نادر		أحمر فاتح قابض	بيضوي مستطيل	جاف	متوسط
٧٦	دنانة	الحجاز	قليل					
٧٧	رباعي	المدينة	متوفر		أصفر	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
٧٨	ربانية	الحجاز	قليل					
٧٩	ربحان	الحجاز	قليل					
٨٠	ربيعة	المدينة ينبع	كثير	جيد	أصفر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطبا وتمرا	مبكر

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٨١	رخامى	الحجاز	قليل					
٨٢	رصاص الأنبياء	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
٨٣	رضمى	الحجاز	قليل					
٨٤	رمادى	الحجاز	نادر					
٨٥	روثان أو روثانة	المدينة	كثير	متوسط	أصفر حلو	بيضوي كبير	يؤكل بسر ورطب وتمر	متوسط
٨٦	روثة	الحجاز	نادر					
٨٧	ريانة	الحجاز	نادر					
٨٨	ريق	المدينة	كثير	جيد	أصفر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
٨٩	زهرة	المدينة	كثير	متوسط	أصفر قابض	هليلجي	يؤكل رطبا وتمرا	مبكر
٩٠	زهو	المدينة	قليل	متوسط	أحمر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل تمرا	مبكر
٩١	سالمي	المدينة	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
٩٢	سارية	الحجاز	قليل					
٩٣	سبَع	المدينة	كثير	متوسط	أحمر قباض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمرا	متأخر

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
٩٤	سبيلة	المدينة	قليل	متوسط	أحمر فاتح	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
٩٥	ستنة	الحجاز	نادر	متوسط				
٩٦	سحان	المدينة	قليل	متوسط	احمر فاتح	بيضوي	يؤكل رطباً وتمراً	متوسط
٩٧	سحنة	الحجاز	نادر					
	سرى	تربة	كثير		أصفر قابض		يؤكل تمرا	
٩٨	سكرانة	وادي ينبع	كثير					
٩٩	سكر مضرية	الحجاز	قليل					
١٠٠	سكرة	الحجاز	كثير	جيد				
١٠١	سكرة المدينة	المدينة	كثير	جيد	أصفر حلو	بيضوي	يؤكل رطب	متوسط
١٠٢	سكرة شرقية	المدينة	كثير	جيد	أصفر حلو	بيضوي	يؤكل بسر ورطب	متوسط
١٠٣	سكرة ينبع	المدينة ينبع	كثير	جيد	أصفر حلو	بيضوي	يؤكل بسر ورطب	مبكر
١٠٤	سكري	الحجاز	كثير					
١٠٥	سمنتة	الحجاز	قليل					
١٠٦	سمنة قدح	المدينة	كثير	متوسط	أصفر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٠٧	سمنة مدينة	المدينة	كثير	متوسط	أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمـرا	متوسط

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٠٨	سمنة مسلم	المدينة	كثير	متوسط	أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٠٩	سواد	الحجاز	نادر					
١١٠	سودانية	المدينة	قليل	متوسط	أحمر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمرا	متأخر
١١١	سويدة	المدينة ينبع	كثير	جيد	أصفر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطبا	متأخر
١١٢	سويك	الحجاز	قليل					
١١٣	شبهانة	الحجاز	نادر					
١١٤	شرشور	الحجاز	نادر					
١١٥	شرقية	المدينة	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطباً وتمراً	متوسط
١١٦	شعرية	الحجاز	نادر					
١١٧	شقرة خشيم	المدينة	كثير	جيد	أحمر فاتح قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمراً	متأخر
١١٨	شقرة مبارك	المدينة	قليل		سبق وصفه مع أصناف نجد			
١١٩	شكل	وادي تربة وبيشة	كثير	متوسط	أحمر قابض	بيضوي	يؤكل رطباً	متوسط

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٢٠	شلبي	المدينة	كثير	ممتاز	سبق وصفه مع أصناف العراق باسم (حويز)			
١٢١	شمعة	المدينة	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٢٢	شيخانية	المدينة	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
١٢٣	شيشة	الحجاز	نادر					
١٢٤	صفاوي	المدينة ينبع	كثير	جيد	أحمر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمرا	متأخر
١٢٥	صفرا	وادي الصفرا	كثير				غزير الحمل	
١٢٦	صفر الخيل	المدينة	كثير	متوسط	أحمر فاتح قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٢٧	صفرى	وادي تربة ووادي بيشة	كثير	سبق وصفه مع مع تمور نجد				
١٢٨	صملة	ينبع	كثير			بيضوي مستطيل	يؤكل تمراً	متوسط

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٢٩	صوفية	المدينة	قليل				غزير الحمل	
١٣٠	صيماني	الحجاز	قليل					
١٣١	طبرجلي	المدينة	كثير	متوسط	أصفر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
١٣٢	طيبة	الحجاز	نادر					
١٣٣	ظفيرات	الحجاز	نادر					
١٣٤	عتيم الليل	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٣٥	عجوة	المدينة	قليل	متوسط	أحمر قابض	كروي	يؤكل تمرا	متوسط
١٣٦	عجوة الأغوان	المدينة	قليل	متوسط	أحمر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل تمرا	متوسط
١٣٧	عجوة المدينة	المدينة	كثير	متوسط	احمر قابض	بيضوي مستطيل صغير	يؤكل تمراً	متوسط
١٣٨	عجوة نبتة	المدينة	قليل	متوسط	أحمر قابض	بيضي كبير	يؤكل تمرا	متوسط
١٣٩	عدنان	الحجاز	قليل					
١٤٠	عذارى	الحجاز	نادر					
١٤١	عذق	الحجاز	قليل					
١٤٢	عرجاء	المدينة	قليل		أصفر قابض	هليلجي	يؤكل تمرا	متوسط
١٤٣	عرق	الحجاز	قليل					
١٤٤	عرقطة	المدينة	قليل	متوسط	أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٤٥	عسفاني	الحجاز	نادر					
١٤٦	عطاوى	الحجاز	نادر			بيضوي	يؤكل رطباً وتمراً	متوسط
١٤٧	عكوز	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا	متوسط
١٤٨	عنبرة	المدينة	كثير	ممتاز	أحمر قابض	بيضوي مستطيل كبير جدا	يؤكل تمرا	متوسط
١٤٩	عنترى	الحجاز	نادر					
١٥٠	عيساني	الحجاز	نادر					
١٥١	عين البقر	المدينة	قليل	متوسط	أحمر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٥٢	غرابة	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
١٥٣	غريبة	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
١٥٤	غويش	الحجاز	نادر					
١٥٥	فتوتة	الحجاز	نادر					
١٥٦	فحلة نبتة	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٥٧	فحلية	الحجاز	قليل	شبيه بالعجوة				
١٥٨	فرخ بيض	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا	متوسط
١٥٩	فرخ جاي	الحجاز	قليل					

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٦٠	فرخ سويدة	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا	متأخر
١٦١	فرخ ينبع	المدينة وينبع	كثير	متوسط	أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا	متوسط
١٦٢	قارجة	الحجاز	نادر					
١٦٣	قائممقام	الحجاز	قليل					
١٦٤	قدح	المدينة	كثير					
١٦٥	قصب سكر	الحجاز	نادر					
١٦٦	قصبة	الحجاز	نادر					
١٦٧	قطارة أو قطار	المدينة تربة	كثير		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا	متوسط
١٦٨	قطامية	الحجاز	نادر					
١٦٩	قطمة	الحجاز	قليل					
١٧٠	قندة	المدينة	كثير		أحمر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمراً	متأخر
١٧١	قندة منديل	المدينة	كثير		أحمر فاتح قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا وتمرا	متأخر
١٧٢	كبيش	الحجاز	نادر					
١٧٣	كسبات	الحجاز	نادر					
١٧٤	كعيك	المدينة	كثير		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمراً جافاً	متأخر
	كعيمرة	ينبع	قليل					
١٧٥	كوكة	الحجاز	نادر					

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٧٦	لبانة الغربان	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا وتمرا	متوسط
١٧٧	لبانة حمرا	المدينة	كثير		أحمر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمرا	متأخر
١٧٨	لبانة لماعة	الحجاز	قليل					
١٧٩	لبانة مدني	المدينة	كثير		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل رطباً وتمراً	متوسط
١٨٠	لبانة مطوقة	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي مستطيل كبير	يؤكل تمراً	متأخر
١٨١	لبانة مكاوي	المدينة	قليل		أصفر قابض	هليلجي	يؤكل تمراً جافاً	متوسط
١٨٢	لبانة منديل	المدينة	قليل		أحمر فاتح قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل رطبا وتمراً	متأخر
	لحق	وادي بيشة	كثير		أصفر قابض	بيضوي مستطيل	يؤكل تمر	مبكر
١٨٣	لسان الطير	الحجاز	نادر					
١٨٤	لونة نبتة	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمراً	متأخر
١٨٥	لونة نتة م	المدينة	كثير		أحمر قابض	بيضوي رفيع	يؤكل رطباً وتمراً	متأخر
١٨٦	لونة مبارك	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا وتمراً	متوسط
١٨٧	لونة مدني	المدينة	قليل		اصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطباً وتمرا	متوسط
١٨٨	لونة مساعد	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا	مبكر
١٨٩	مجوز	الحجاز	نادر					
١٩٠	مجهولي	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمراً	متوسط
١٩١	مدة نبتة	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمراً	متوسط
١٩٢	مرود	الحجاز	نادر					

١ ـ اللون (في المدينة) = دقل .

جدول رقم ٤٩ ـ أصناف تمور الحجاز وصفاتها

التسلسل	الاسم والمرادف	محل وجوده	مبلغ توفره	الجودة	لون البسرة	الشكل والحجم	قوام اللحم	ميعاد النضج
١٩٣	مسكاني	الحجاز	قليل	جيد	سبق وصفه مع تمور نجد والقصيم			
١٩٤	مشوك	المدينة	كثير		أصفر قابض	هليلجي	يؤكل رطباً وتمراً	متأخر
١٩٥	مصبحا	الحجاز	نادر					
١٩٦	مطابة	الحجاز	نادر					
١٩٧	مغربية	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطباوتمرا	متوسط
١٩٨	مكتومي	المدينة	كثير	جيد	سبق ذكره مع الأصناف العراقية			
	مكفزي	تربة بيشة	كثير		سبق ذكره مع أصناف نجد			
١٩٩	نبتة[1]	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا	متأخر
٢٠٠	نبوتة	المدينة	قليل		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا	متأخر
٢٠١	وحشي أو وحشية	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
٢٠٢	وزبة	الحجاز	نادر					
٢٠٣	وزن	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل تمرا	متوسط
٢٠٤	ونانة	المدينة	قليل		أحمر قابض	بيضوي كبير	يؤكل تمرا	متوسط
٢٠٥	هبرة	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا	متوسط
٢٠٦	هجاري	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي	يؤكل رطبا وتمراً	متوسط
٢٠٧	هرموزي	المدينة	كثير		أصفر قابض	بيضوي كبير	يؤكل رطبا	متوسط

١ ـ النبت (في المدينة) = دقل .

وذكر الاستاذ عبد الجبار البكر في كتابه (نخلة التمر) العديد من أصناف التمور العراقية ص ٥٤٦ - ٦٣٤ :

(أصناف التمور العراقية:

في العراق أصناف كثيرة من التمور تبلغ المئات... أهم أصناف التمور العراقية التجارية ما يأتي:

١ - تمور البصرة التجارية: الحلاوى، الخضراوي، الساير، الزهدي، الديري، البريم، الجبجاب.

٢ - تمور المنطقة الوسطى التجارية: الزهدي، الخستاوي، الخضراوي، الأشرس، المكتوم. وصف للأصناف التجارية وبعض الأصناف الجيدة :

الحلاوى:

من الأصناف التجارية العالمية المشهورة. ويأتي من مقدمة الأصناف التجارية التي يصدرها العراق الى أسواق أمريكا وأوروبا.

التمر في دور البسر (الخلال) ذو لون أصفر شاحب وطعمه عفصي قابض مشوب بحلاوة ظاهرة يقطف بعضه في هذا الدور ويؤكل. أما الرطب فلونه كهرماني فاتح والتمر الناضج ذهبي داكن..

الخضراوي:

صنف تجاري عالمي... سمّي الخضراوي لأن بسره ورطبه مشوب بخضرة .... التمر في دور البسر أصفر مشوب بخضرة خفيفة عفصي المذاق. الرطب عنبري مشوب بخضرة. أما التمر فأحمر داكن مشوب بغبرة شمعية..

استعمران أو ساير:

صنف تجاري مشهور... ويأتي بالدرجة الثانية بعد صنفي الحلاوى والخضراوي...

الثمرة في دور البسر: صفراء بلفحة حمراء خفيفة قرب القمع عفصية



« الفلاح يتسلق النخلة لاقتطاف الرطب » .

المذاق. التمر أحمر مسمر أو كستنائي مشوب بغبرة شمعية.

الزهدي:

صنف تجاري مشهور يأتي في المرتبة الرابعة من حيث اتساع زراعته في منطقة شط العرب..

البسر: أصفر عفصي. التمر نصف جاف القسم اللين منه أحمر مسمر والقسم اليابس تبني ....

الديري: .... ويسمى أيضاً: معايشي. طيب الاسم. يؤكل في دور التمر فقط وهو من الأصناف النصف جافة.

البسر أحمر بلفحة أرجوانية وغالباً بخد أصفر عفصي المذاق. التمر نصف جاف. القسم الجاف القريب من القمع قرنفلي مسمر فاتح... والقسم اللين وهو ذنب التمرة كستنائي مسود مشوبة بغبرة شمعية قرنفلية.). وقد ذكر الاستاذ عبد الجبار البكر في كتابه العديد من الأصناف الأخرى.

وقد جاء في كتاب (فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر ص ١١: (... ويوجد في العراق حوالي ٤٥٠ صنفاً مختلفاً من التمور).

أما كتاب ـ شجرة العذراء فيقول في ص ٥٥: (... أما تمور العراق في عهدنا الحاضر فتربو أنواعها على ٤٥٥ نوعا).





عن مجلة الدوحة شوال ١٤٠١هـ أغسطس ١٩٨١



● يعتبر النخيل من أكبر ثروات العراق حيث يوجد بالملايين في أرض الفراتين . ويحيط بالعاصمة بغداد وإن كانت كثافته تتركز في البصرة وشط العرب والمنطقة الوسطى .

الفصل التاسع

تكاثر وأمراض النخيل



١) تكاثر شجرة النخيل

أ ـ التكاثر بالنوى

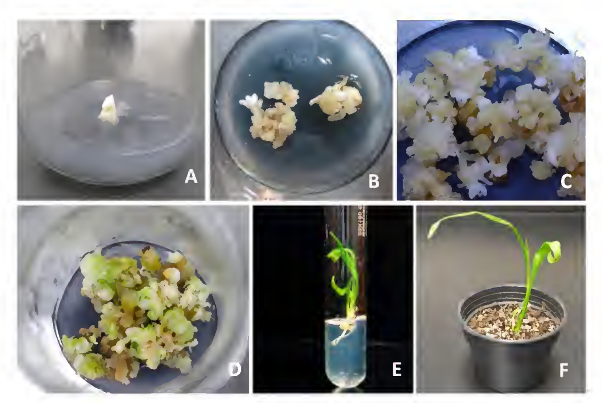
ب ـ التكاثر بالفسائل

ج ـ التكاثر الخضري

٢) أمراض وآفات النخيل

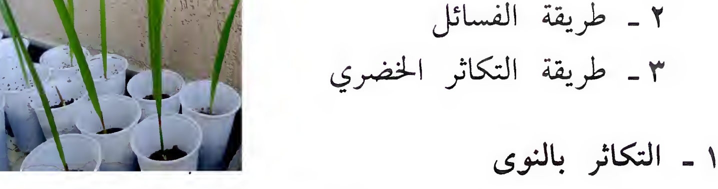


١) تكاثر شجرة النخيل



تتكاثر النخيل بطرق مختلفة، ومن تلك الطرق التي تتكاثر بها شجرة النخيل إما:ـ

١ ـ طريقة النوى
٢ ـ طريقة الفسائل
٣ ـ طريقة التكاثر الخضري



١ ـ التكاثر بالنوى

إن طريقة تكاثر شجرة النخيل بزرع البذور أو النوى، طريقة غير مستحسنة، وغير شائعة وذلك لأن أشجار النخيل الناتجة عن إنبات البذرة تكون غير جيدة وتحتاج الى وقت طويل للإثمار وتتراوح تلك المدة ما بين ١٢ ـ ١٥ سنة.

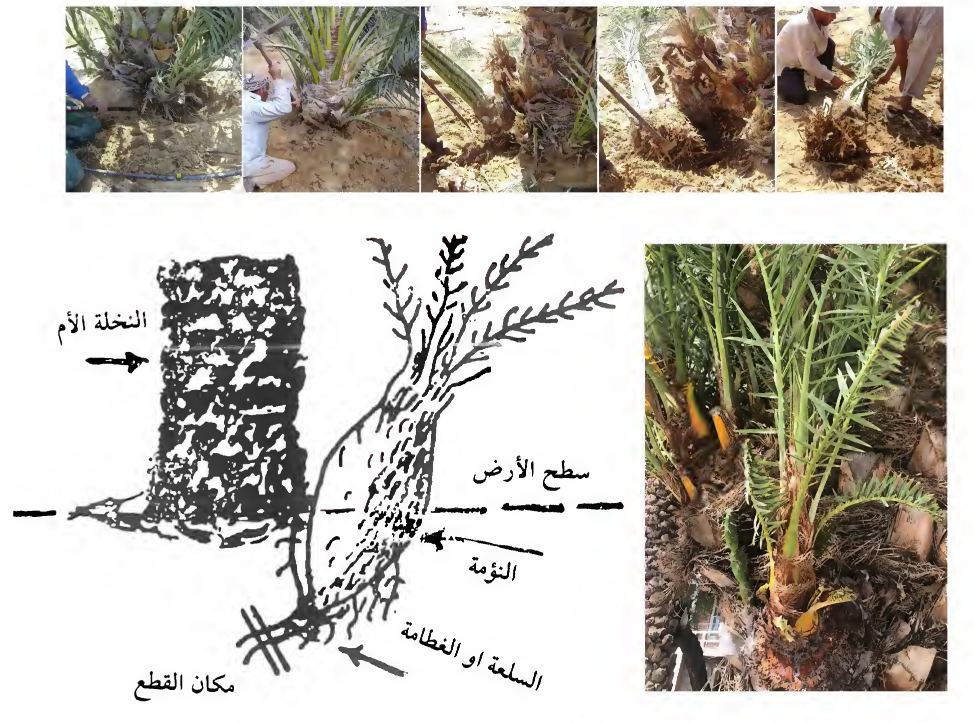
ولكن الطريقة المفضلة لتكاثر أشجار النخيل هي طريقة التكاثر بالفسائل.

٢ ـ التكاثر بالفسائل

إن طريقة التكاثر بالفسائل هي الطريقة الأكثر شيوعاً والمحببة للمزارعين

من كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر

تأليف الدكتور جبار حسن النعيمي والدكتور الأمير عباس جعفر



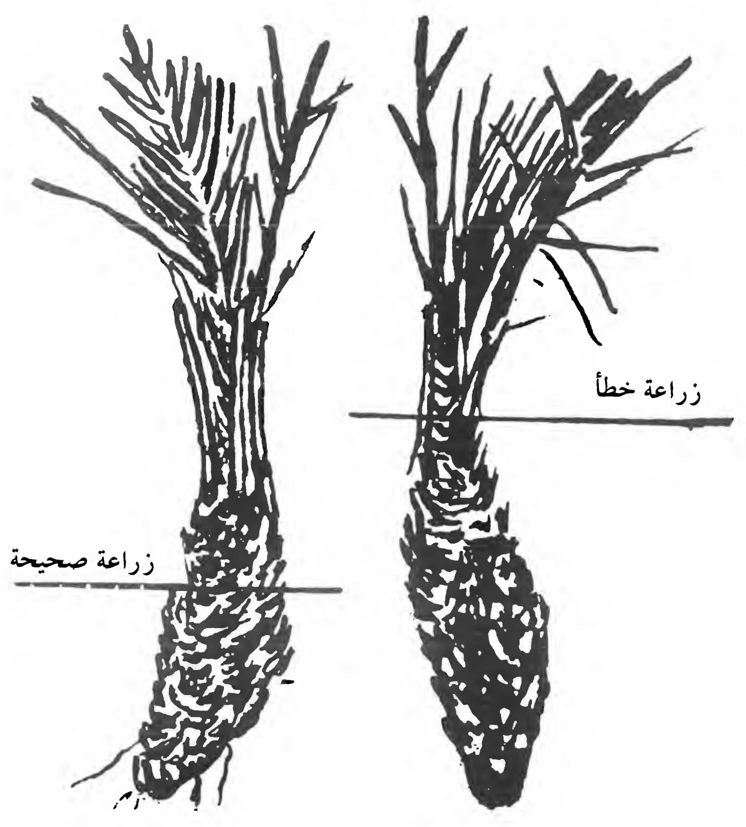
شكل (١٤) رسم توضيحي يبين السلعة* وهي بمثابة الحبل السري والمنطقة التي يتم فيها فصل الفسيلة عن النخلة الام .

لأنها تنتج شجراً جيداً يثمر في وقت أقصر من طريقة التكاثر بالنوى. لذلك يتبعها المزارعون لأنها الطريقة المثلى في وقتنا الحاضر.

الفسيلة أو ما تسمى الودي أو الفراخ تنمو وتتكون قرب قاعدة جذع النخيل وحوله. وهي عبارة عن خلفة تكونها شجرة النخيل الصغير في العمر سواء كانت النخلة ذكراً أم أنثى. وتنمو من البراعم التي حول قاعدة جذع الأم والقريبة من سطح الأرض.

والنخلة تنتج تلك الفسائل أو الفراخ عندما يكون سنها عادة ما بين ٦ - ١٢ سنة وربما تصل في بعض الأحيان الى عمر أكثر من ذلك.

عن كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر



شكل رقم (١٥) طريقة زراعة الفسائل في التربة .

كيفية تكوين الفسائل

عادة يظهر من إبط سعفة النخل براعم ورقية في بداية عمر الشجرة عند قاعدة النخلة فتضرب جذوراً في التربة فيتكون بهذه الطريقة الفسائل التي تنمو ثم تؤخذ بعناية تامة بعد فصلها عن الأم وتزرع في أماكن جديدة فتنمو وتصبح شجرة.

وعادة بعد أن يصبح عمر شجرة النخل من ثمانية الى عشر سنين تتوقف الشجرة عن تلك الفسائل وتعطي براعم زهرية فقط لتكوين الثمار.

٣ ـ **طريقة التكاثر الخضري**: لقد أثبتت التجارب ان زراعة سعف من شجرة النخيل البالغة في وسط غذائي معين وتحت ظروف مناسبة يمكن ان تساعد على نمو حبيبات كروية داخل أنسجة السعفة وعند بلوغ تلك الحبيبات صفات معينة وحجماً مناسباً تنقل الى وسط غذائي مناسب فتنتج بعضها ما يسمى كنباً ثم تزرع تلك الكنب في وسط غذائي مناسب فتنمو وبعد بلوغها صفات معينة تنقل الى التربة فتنمو وتصبح فيما بعد شجرة نخيل.

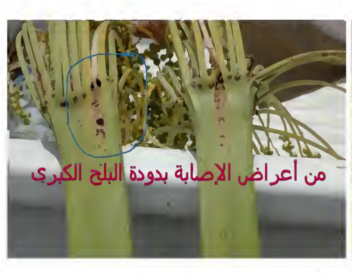
وجاء في مجلة قافلة الزيت الصادرة في صفر/١٤٠٣هـ الموافق نوفمبر/ديسمبر ١٩٨٢م ص ١٠: (ألقى الدكتور عوض محمد أحمد عثمان من هيئة البحوث الزراعية بحثاً عن إكثار النخيل عن طريق الترقيد الهوائي فقال: (وضح من هذه التجربة أن العامل الرئيسي الذي يؤثر على نجاح الفسيلة هو المحافظة على جذورها مغطاة داخل التربة التي استعملت للترقيد). أمّا الدكتور نور الدين دريرة من كلية العلوم والتقنية بصفاقس في تونس فقد تحدث عن **التكاثر الخضري** في نخيل التمر بزراعة السعف المنقول من النباتات البالغة فقال: (إن زراعة أنسجة السعف في وسط غذائي معين وتحت ظروف فيزيائية خاصة تمكِّن من ظهور مجموعة كبيرة من الحبيبات الكروية داخل أنسجة السعف. وعندما تبلغ هذه الحبيبات حجماً معيناً تنقل الى وسط غذائي جديد مما يمكِّن البعض منها من إنتاج كنب Callus. وبعد ذلك تعاد زراعة أنسجة الكنب في وسط غذائي آخر يسمح بظهور أفرع خضرية وجذور مشابهة تماماً لنبات النخيل الفتلية. وقد أمكن نقل هذه النباتات بنجاح الى التربة).



٢) أمراض وآفات النخيـــل







هنالك العديد من الأمراض والآفات والحشرات التي تؤثر على أشجار النخيل وثمره فمن تلك مرض البيوض وتبقع الأوراق واللفحة السوداء وانحناء الرأس والتعفن والبق الدقيقي وثاقبة النخل وبعض أنواع الديدان والذباب والزنابير والخنافس وحشرة النخيل القشرية والجراد الصحراوي وحشرة الاباس والنمل الأبيض.

وهنالك العديد من الحشرات والأمراض التي تصيب أثمار أشجار النخيل والشجرة نفسها.

ولمن يحب الاطلاع على تلك الآفات والأمراض وكيفية معالجتها يستحسن أن يراجع الكتب المختصة لتلك البحوث.

وجاء في مجلة قافلة الزيت الصادرة في صفر/١٤٠٣هـ الموافق نوفمبر/ديسمبر ١٩٨٢م ص ١٠:

(ومن المواضيع التي استأثرت باهتمام عدد كبير من العلماء والباحثين في الندوة موضوع مكافحة آفات النخيل الذي ركز فيه الدكتور عبد المنعم تلحوق من المركز الاقليمي لأبحاث الزراعة والمياه بالرياض على الآفات المنتشرة في

واحات المملكة وأسباب تفشيها... كما طرح على بساط البحث موضوعا حول إمكانية إبادة الحشرات التي تصيب تمور المملكة العربية السعودية باستخدام أشعة جاما. وقد جاء في البحث أن التمور السليمة والمصابة ـ صنفي الصفاوي (أهم أصناف المدينة المنورة) والسكرية (أهم أصناف المنطقة الوسطى) ـ بحشرات خنفساء الحبوب ذات الصدر المنشاري، دودة البلح الكبرى، أو سوسة التمر، دودة البلح الصغرى. **قد عرضت لجرعات صفر،** ١٥، ٢٠، ٢٥، ٥٠ كيلوراد من أشعة جاما الصادرة من الكوبالت ـ ٦٠ بتركيز ١,١٥ × ١٠° سنتجريد / ساعة ثم خزنت الثمار تحت ظروف الغرفة العادية (٢٠ ـ ٣٥° سنتجريد، ٨٥ـ ٩٠٪ رطوبة نسبية) في أكياس قماش لمنع إعادة إصابتها بالحشرات. وقد وجد أن الجرعة ٢٥ كيلوراد تمنع كلية تكشف البيض، اليرقات، العذارى الى الطور الذي يليه الى جانب أنها قاتلة للطور الكامل للحشرة بالثمار. ولم تحدث هذه الجرعة أي تغيير معنوي بالقيمة الغذائية للثمار المعاملة بالأشعة مقاسة بالتقدير الكمي والنوعي للكربوهيدرات والبروتين والأحماض الأمينية عقب التعريض للأشعة مباشرة وذلك على فترات ٣ و٦ و٩ و١٢ شهرا من تخزين الثمار المعاملة تحت الظروف السابقة).



١

الفوائد والصناعات القائمة على النخلة ومنتجاتها



١) فوائد النخلة وأجزائها
٢) الصناعات القائمة على النخلة ومنتجاتها



١) فوائد النخلة وأجزائها



للنخيل فوائد جمّة، فكل جزء فيها له فائدة عظيمة، ثمارها، وليفها، وساقها، وسعفها، وجريدها، وخوصها. ناهيك عن المواد العديدة الأخرى التي تستخرج من أثمار وأجزاء النخلة بالصناعات المختلفة.

فوائد السعف

يستفاد من سعف النخيل الكثير، فتستعمل في بعض الأحيان كوقود، ومكانس لإزالة الأوساخ عن السقوف والجدران.

أيضاً تستعمل السعف كسياج حول المزارع والحقول، وفي عمل جدران وسقوف بعض الأبنية من أكشاك وأكواخ.

ويقول الاستاذ عبد الجبار البكر في كتابه (نخلة التمر) ص ٧٩٣: (... أما في الولايات المتحدة الأمريكية فيستفاد من السعف المقطوع بعد فرمه وهرسه كسماد لبساتين النخيل).

أما الخوص فيستفاد منه في صناعة الحصر والزنابيل (المقاطف) والقفاف والسلال والأطباق والمراوح، وبعض القبعات، وكذلك يستعمل الخوص بطانة لأسقف بعض الغرف، وفي صنع بعض الأثاث كحشو بعض المقاعد والموبيليات

وغير ذلك من فرش ومساند... الخ.

والسعفة الخضراء تستعمل في مناسبات عديدة فقد روى البخاري ج٢/ص ١١٩ (مطابع الشعب): (وأوصى بُريْدة الأسلمي أن يجعل على قبره جريدتان).

وروى الجمهور عن النبي ﷺ أنه قال للأنصار: (خضّروا صاحبكم فما أقلّ المخضرين يوم القيامة. وقالوا وما التخضير؟ قال ﷺ: جريدة خضراء توضع من أصل اليدين الى أصل الترقوة).

ومن قديم الزمان حتى عصرنا هذا تعتبر سعفة النخل الخضراء رمزاً للزينة، فتستعمل في الأفراح والأعياد، وأقواس النصر، والزخرفة، وما زالت حتى يومنا هذا تستعمل السعف لعمل أقواس الزينة في كثير من المناسبات.

وجاء في كتاب النخيل تأليف عبد اللطيف واكد ص ٥٠: (لقد كانت النخلة لدى القدماء وما زالت حتى عصرنا الحاضر مورداً للزخرفة... وكانوا يستعملون السعف في أعيادهم الدينية كما يفعل المسيحيون الآن إذ يتخذون السعف شعاراً لعيد (أحد الخوص) كما يشكلون منه زخارف كثيرة، يحملونها في أيديهم او يضعونها في منازلهم أو يتبادلونها كهدايا، كما أن أقواس النصر في مناطق النخيل كانت وما زالت حتى الآن تصنع من السعف الأخضر، وخشب العرجون خير مولد للشرر إذ ما أجرى احتكاكه بشدة بقطعة من خشب الجريد الجاف، فلا تلبث قطعة الجريد أن تشتعل، وهذه الطريقة متبعة في واحة سيوه حتى الآن حينما لا يجدون الكبريت).

فوائد الجريدة والعذوق

أما الجريدة التي هي الجزء من السعفة بعد أن يزال عنها الخوص، فإن لها استعمالات وفوائد عديدة.

يصنع من الجريد الزنابيل والمكاتل والأقفاص التي تستعمل لأغراض شتى.

كذلك تستخدم الجريدة في عمل المقاعد والأبواب وسقوف البيوت والأسرّة والطاولات والكراسي، وعمل صفائح منها تُستعمل لأغراض شتى.

أيضا بعد أن تجف الجريدة يمكن استعمالها كوقود.

أما عذوق النخلة فتستعمل كقود أو لصنع المكانس.

فوائد الليف

إن ليف النخلة يستعلم لأغراض شتى، فيدخل في صنع الأسرّة والحبال، وفي حشو بعض الأثاث من وسائد، ومقاعد، وعمل بسط.

والليف في بعض الأوقات ينظّم على شكل أداة مناسبة لتستعمل كمكنسة للتنظيف وغير ذلك من استعمالات وأدوات.

ولقد جاء في كتاب (السيرة النبوية) لابن هشام ج٢/ص ١٤٣: (كانت بيوته عليه السلام تسعة... وكان سريره خشبات مشدودة بالليف بيعت زمن بني أمية فاشتراها رجل بأربعة آلاف درهم).

فوائد الجذع

أما ساق النخلة (الجذع) فطويل جداً ومتين وسميك وقوي، لذلك يستعمل كدعامة أو أعمدة لدعم سقوف بعض الأبنية والأكواخ وكذلك لتسقيف بعض الأبنية إذ تستعمل كعوارض.

ولقد كان مسجد الرسول ﷺ مسقوفاً بجذوع من نخل. وبهذا الصدد جاء في كتاب صفوة الصفوة ج١/ص ٩٨: (كان المسجد مسقوفاً على جذوع من نخل فكان النبي إذا خطب يقوم الى جذع منها...).

وجاء في كتاب السيرة النبوية لابن هشام ج٢/ص ١٤٣: (كانت بيوته عليه السلام تسعة بعضها من جريد مطين بالطين وسقفها جريد وبعضها من حجارة مرصوصة بعضها فوق بعض مسقفة بالجريد أيضاً. ولما توفيت أزواجه عليه السلام خلطت البيوت والحجر بالمسجد. وذلك في زمن عبدالملك، فلما ورد كتابه بذلك ضجّ أهل المدينة بالبكاء كيوم وفاته عليه السلام...).

أيضاً تستعمل جذوع النخل في عمل الأبواب للمزارع بعد أن تقسّم الجذوع طولياً فيصنع منها صفائح متينة يصنع منها تلك الأبواب.

وفي بعض الأحيان يفرغ جذع النخلة من الداخل فيصبح مثل الأسطوانة مجوفاً، فيستعمل بديل الأنابيب للمياه أو ميازيب لسطوح الأبنية.

واذا أضحت جذوع النخيل يابسة فإنه يمكن استخدامها كوقود، أو لصنع بعض الأواني الجميلة الخشبية وغير ذلك من الأدوات.

فوائد أثمار النخيل

علاوة على أن النخلة ذات خير عميم، وظِل ظليل ولا تحتاج لمجهود كبير في رعايتها، ولا تتخذ حيزاً من الأرض كبيراً، فإن لها ثمراً مفيداً كثيراً، وطيباً ممتازاً. يستعمل في بعض الأحيان كفاكهة لذيذة وفي أوقات أخرى كغذاء نفيس جيد مفيد. وتارة أخرى يستعمل كدواء في بعض الأحيان وخصوصاً اثناء المخاض كما قال سبحانه وتعالى عن الرطب في قرآنه المجيد ووصفه للسيدة العذراء أم المسيح عليهما السلام اثناء مخاضها وولادتها المسيح عيسى عليه السلام.

ولقد وافق ما قاله الله سبحانه وتعالى معطيات علم المداواة في الطب الحديث في عصرنا هذا لوجود مادة في الرطب تشبه هورمون الأوكسيتوسين الذي يساعد على الولادة ويسهّل أمورها.

وعلاوة على ذلك فهنالك العديد من الأدوية تستخرج من التمور بالصناعات المختلفة.

أيضاً إن ثمر النخلة يوجد دائماً عندما يطلبه الإنسان على مدار طول السنة، ويؤكل بأنواعه العديدة سواء كان طرياً كالتمر والعجوة أو يابساً كالتمر الجاف أو البلح أو البُسْر في بعض الأصناف. أو فيما بين ذلك لا يابساً ولا طريّاً كالرطب.

بالإضافة الى ما ذكر. يصنع من أثمار النخيل مأكولات مختلفة عديدة وشهيّة وكذلك شراب لذيذ الطعم مثل شراب العرقى والدبس والسكر السائل وبعض الحلويات كالكعك ومربى البلح . . . الخ .

والرسول ﷺ أكل التمر بالزبد وأكله مفرداً وكذلك بالخبز وأكل القثاء بالرطب.

وتمر المدينة المنورة من أجود التمور وأجود أصنافه ما هو مزروع في العَالِيَة. وعادة تعطي النخلة من الثمر حسب خدمتها والعناية بها ونوعها. فتعطي من ٥ كغم الى مائة كيلوغرام.

بالإضافة الى ما ذكر فإن التمور بعد تصنيعها يستخرج منها مواد عديدة مفيدة.

علاوة على ما ذكر من فوائد النخلة فإن شجرة النخيل ذات منظر بديع جميل خلاب. يسر النفوس. وثمرها منضد بنظام منسق فتان ولها ظل ظليل. لذلك تستعمل شجرة النخيل للزينة بزرعها على جانبي الشارع وفي الحدائق العامة والخاصة.

وإذا زرع النخيل في المزارع فإنها تسمح للمزارع أن يزرع نباتاً آخر فيما بينها وذلك لأن شجرة النخيل لا تتخذ مساحات كبيرة من الأرض فجذعها طويل جداً وأوراقها وثمارها بعيدات كثيراً عن الأرض. وبزرع نباتات فيما بين النخيل يزيد من استغلال وانتاج الأرض. وهذا ما بيّنه لنا القرآن الكريم قبل ألف وأربعمائة سنة وبذلك سبق القرآن الكريم التكنولوجيا الحديثة باستغلال الأراضي وزراعتها الى أكبر حد ممكن فقال الله سبحانه وتعالى وهو أصدق القائلين: ﴿واضرب لهم مثلاً رجلين جعلنا لأحدهما جنتين من أعناب وحففناهما بنخل وجعلنا بينهما زرعاً﴾ (الكهف: ٣٢).





٢) الصِّناعَات القائِمَة عَلى النَخْلة وَمنتجَاتِهَا



هنالك العديد من الصناعات القائمة على أثمار النخلة وأجزائها. وبذلك يُستخرج منها مواد عديدة مفيدة في مجالات متنوعة.

ومن تلك الصناعات:

١ - صناعة عسل التمر: أو ما يسمى عصير التمر - إن عسل التمر هذا عبارة عن سائل سكري يستخرَج بعصر التمر بطرق مختلفة. ولون العصير عادة أحمر، أو داكن، أو مائلاً للصفرة. وإذا أزيلت منه الشوائب يصبح أبيض اللون تقريباً. وإذا ترك وتخمّر فيصبح مسكراً ويحرم شربه.

٢ - صناعة السكر السائل: - يصنع السكر السائل بنزع الأملاح المعدنية من عصير التمر بواسطة طرق خاصة. فينتج محلول مائي حاوياً السكر والماء فقط.

٣ - إنتاج الجلوكوز والفركتوز من التمور:

التمور غنية بالسكريات وخصوصاً الجولكوز والفركتوز وبواسطة عدة طرق فيزيائية وكيماوية يستخرج من السائل السكري المصنوع من التمور السكريات مثل الجلوكوز والفركتوز.

وأبسط طريقة تستخدم لهذا الغرض هي طريقة البلورة برفع درجة حرارة السائل السكري المصنوع من التمر الى درجة حرارة ٨٠°م حتى يصبح تركيز المحلول حوالي ٧٥٪ ثم يبرد تدريجياً فينفصل الجلوكوز عن الفركتوز بشكل بلورات غير منتظمة الشكل ويمكن استخلاصها وتجفيفها.

والبعض يستعمل الطريقة الكيميائية التالية وذلك باستعمال أوكسيد الكالسيوم الذي يتحد مكوناً كالسينات الجلوكوز وكالسينات الفركتوز وبالتبريد تتبلور كالسينات الجلوكوز وتنفصل عن كاليسنات الفركتوز التي تبقى ذائبة في المحلول، ثم نتخلص من الكالسينات بإفراز غاز ثاني أوكسيد الكربون بمحلول كل منهما فتترسب أملاح كاربونات الكالسيوم ويبقى المحلول حاوياً الجلوكوز أو الفركتوز.

والجلوكوز يسمى سكر العنب او الدكستروز والفركتوز يسمى سكر الفواكه او الليفيولوز.

٤ ـ صناعة الكحول من التمر وذلك بتخمر السكريات الموجودة في عصير التمر بواسطة خمائر تعتمد في تكاثرها وبناء خلاياها وتوليد الطاقة اللازمة لحياتها على السكريات وخصوصاً الجلوكوز والفركتوز التي تتحلل مكونة طاقة وثاني أوكسيد الكربون وكحول.

٥ ـ صناعة علف الحيوانات من بعض أصناف التمور الرديئة وكذلك من النوى المكسر والذي يصنّع علفاً.

٦ ـ صناعة الخل: ينتج الخل أو حامض الخليك من تأكسد الكحول التي انتجت من تخمر السكريات. وبعد معالجة الكحول الناتجة بوسائل خاصة يتكون الخل.

ومن الطرق المستعملة لهذا الغرض: هي بأن تتخمر السكريات الموجودة بالتمور فتتكون الكحول بواسطة تأكسد الكحول بمادة تسمى أم الخل أو سواد

البلاتين اللذين لهما القدرة على أخذ الأوكسجين من المحيط الخارجي وإعطائه ثانية الى الكحول فيتكون الخل.

٧ - صناعة الحرير الصناعي من التمور: تعتبر التمور مادة أولية في صناعة الحرير الصناعي المسمى الريون Rayon Acetate ولهذا الغرض يستعمل الكحول الأثيلي المستخرج من التمور مع نفايات القطن.

٨ - صناعة الزيوت: يستخرج الزيت من نوى التمور بواسطة طرق خاصة إذ أن نوى التمر تحتوي على حوالي ٨٪ من الزيت الصالح للاستهلاك البشري أو لصناعة الصابون.

٩ - صناعة بعض المشروبات المشتقة من التمور بعد تصنيعها مثل شراب العرقي وهو شراب حلو كالعسل وكذلك عسل البلح والدبس... الخ.

١٠ - صناعة مشروبات مأخوذة من جمارة شجرة النخل مثل شراب اللجبى الذي هو عبارة عن عصارة لبنية حلوة الطعم تشرب طازجة وتستخرج من منطقة القمة النامية للنخلة وبعد الانتهاء من استخراج تلك العصارة اللذيذة الطعم لمدة أيام تموت النخلة.

١١ - صناعة العديد من المعجنات والحلويات من التمور: يدخل التمر في صناعة العديد من المعجنات والحلويات والكعك وذلك بمعالجته ببعض المواد كالدهن أو الطحين أو النشا والسكر.

وهناك العديد من المأكولات تستحضر من التمور بعد تصنيعها مثل الخبيص والمدقوقة وحلاوة التمر والسويق الذي هو عبارة عن دهن ودقيق حنطة وتمر منزوع النوى.

وتؤكل التمور إذا كانت جافة في بعض الأحيان بترطيبها بالماء أو الحليب قبل تناولها. وبعض التمور ينزع النوى منها وتحشى إما باللوز أو الجوز أو الفستق. وتصنع من التمور العجوة وذلك من بعض أصنافها كالسماني

والحياني والأمهات. .. الخ. وذلك باستخلاص القمع والنواة من الرطب الذي هو في بداية التمر ثم يوضع في الشمس لمدة مناسبة، وبعد ان يجف هذا الرطب اللين يعجن بالأيدي في وعاء خاص وبعد ان تتجانس وتتماسك وتتعجن تعرض للشمس ثم توضع في أوعية مناسبة كالجرار او الزنابيل او علب خاصة... والبعض يضيف الى العجوة بعض المواد كاليانسون أو السمسم أو البندق أو الجوز أو اللوز... الخ. وأحياناً تزال قشرة الثمرة وفي بعض الحالات تبقى ثمرة التمر بدون تقشير.

علاوة على ما ذكر يصنع من ثمرة النخلة الناضجة ما يسمى بمربى البلح الذي يصنع بطبخ البلح بالسكر بطريقة خاصة. وهنالك ما يسمى الخلال أو البسر المطبوخ وهو عبارة عن طبخ الثمرة في مرحلة الخلال أو البسر بالماء بطرق خاصة.

وهنالك حلويات أخرى تصنع من التمور وعصيرها مثل الكراميل مثلا... الخ.

١٢ ـ صناعة الدبس: الدبس عبارة عن سائل سكري كثيف يستخرج من التمر بعصره بطرق خاصة ويحتوي على مواد سكرية وأملاح معدنية. وعندما تستخلص الأملاح المعدنية من الدبس يبقى السكر السائل الذي هو عبارة عن سكر مذاب بالماء كما أسلفنا سابقا.

وهذا السكر السائل يستعمل في صناعات عديدة عند عمل الحلويات والمعجنات... الخ.

والطريقة البدائية لتحضير الدبس هي أن يوضع الرطب الكامل النضج في أكياس نظيفة ويوضع فوق هذه الأكياس ثقل مناسب فينضح البلح عصيراً حلواً وهو الدبس.

١٣ ـ صناعة بعض المواد الكيماوية من التمور: تصنع بواسطة التمور

بطرق خاصة بعض المواد الكيماوية مثل حامض الستريك، والتارتريك وبعض الهرمونات والبنسلين والأوروما يسين والعديد من المضادات الحيوية.

١٤ ـ صناعة الخشب المضغوط: يصنع الخشب المضغوط من جذوع وأغصان أشجار النخيل بطرق خاصة.

١٥ ـ صناعة ورق الكتابة والطباعة والتعبئة والسلوفان من منتجات النخيل السيليولوزية .

١٦ ـ صناعات عديدة من نوى التمور: يصنع من النوى العديد من المواد مثل:

أ ـ يصنع من النوى نوعا من الفحم يستخدم في صناعة الحلي.

ب ـ يستخدم النوى كوقود في أفران تبييض النحاس ولأغراض شتى.

جـ ـ يُستعمل النوى في تحضير بعض الأدوية والأكحال.

د ـ يُستعمل النوى في العصور القديمة كغذاء بعد نقعه بالماء عدة أيام حتى يلين ثم يغلى مع الحليب ويؤكل.

هـ ـ يستعمل النوى علفاً للحيوانات بعد تصنيعه ودرسه.

ولقد جاء في كتاب المراعي وإدارتها ص ١١١ وصفاً للعلائق الجافة ومتطلبات علف الحيوانات مقارنة لمحاصيل العلف لعليقة حافظة بالنسبة لبقرة واحدة في الشهر تزن تسعمائة رطل.

ولقد ذكر في ذلك الكتاب أن عشرين رطلاً من البرسيم في اليوم لبقرة تزن تسعمائة رطل أو أربعة أرطال برسيم لرأس من الضأن يزن مائة رطل وضعت كوحدة قياسية لوضع أسس الاحتياجات للأعلاف الأخرى. وذكر في هذا الجدول رقم (٧) ص (١١١) ان البلح الجاف يستعمل علفاً وأن (٢٢٠) رطلاً منه تحتاجه بقرة تزن ٩٠٠ رطل في الشهر الواحد.

١٧ ـ صناعة الأفلام الخام وبعض المفرقعات من جريد شجرة النخيل.

١٨ ـ صناعة الماء المعطر من قشور طلع النخل .

١٩ ـ صناعة بعض الأغذية من التمور وخصوصاً الداتامين للأطفال.

٢٠ ـ صناعة البوظة من عصير التمور.

٢١ ـ صناعة مشروب يسمى الكولا من الدبس .

٢٢ ـ صناعة مادة الفورفورال من فضلات النخلة كالسعف اليابس والعذوق بعد نفض الثمار عنها. ومادة الفورفورال هذه مهمة جدا في صناعات عديدة مثل تصفية الزيوت النباتية والحيوانية وتصفية الزيوت المستخلصة من النفط .

٢٣ ـ وقد جاء في كتاب: (النخلة سيدة الشجر) ص ١١١ : (دواء مهم من التمور: لقد دلت التجارب العلمية التي أجريت على التمر بأنه مصدر لدواء جديد يدعى (ديوستولنس) وهو يماثل دواء (كوتيزون) وهذا الدواء مهم جداً في الطب حيث يصفه الأطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون. وقد نشر الخبر في جريدة أفريقيا الغربية الصادرة في لندن بتاريخ **١٩٥٣/٨/١٢** ونقله صاحب كتاب النخيل والتمور في العراق (من كتاب النخيل والتمور في العراق ص ١٦٧ ـ ١٦٨).

٢ ـ لب النخلة ـ أيِ الجمارة

ذكر في كتاب (النخلة سيدة الشجر) ص ١٠٥ ـ ١٠٦ (الجمارة هي لبة النخلة بعد قصها وقطع رأسها حيث تؤخذ جمارتها تؤكل وهي لذيذة الطعم وفيها قليل من الحلاوة ولها نكهة طيبة. . . وتقطع عادة بعض الفسائل من النخلة الغير صالحة للفراسة وتسمى (الراكوب) وهذه هي التي تؤكل ويستحسن قلعها من النخلة في فصل الشتاء. . .) أما النخلة الكبيرة فلأسباب أخرى متعددة تسقط أو تقطع منها أثر زوابع شديدة أو مرض يصيب جذعها. . . فيعمل من جمارتها: أولا ـ يعمل منها الحلاوة بعد أن يؤخذ من الجمارة اللباب يقطع إلى كتل صغيرة ويسكب عليه سائل السكر المغلي ويطبخ على النار. ثانيا : يعمل منه الحميس بعد تقطيعها تمزج مع قليل من اللحم والبصل والسمن وتغلي على النار فتكون من ألذ المأكولات. ثالثا : يعمل منها الطرشي بعد تقطيعها ومزجها بالتوابل تكبس بالماء والملح ثم تحفظ بالخل)

٢٥ ـ وذكر الأستاذ عبد الجبار البكر في كتابه نخلة التمر ص ٨١٥ عن صناعة شراب من النخيل يسمى (شراب النخيل) أو اللكمة (اللقمة) فيقول: (يقوم بعض زراع النخل في المغرب والجزائر وتونس وليبيا وواحة سيوه بمصر بعملية استخراج شراب من نسغ النخلة. وهذه عملية غير معروفة في العراق. تقطع قمة النخلة أفقياً أي يزال السعف المنتصب الأخضر وتستبقي طبقات السعف المتدلية وتعمل حفرة في وسط الجزء المقطوع من السعف حتى تبلغ الجمارة فتمتلىء هذه الحفرة بنسغ النخلة. وهذا النسغ سائل حلو عسلي اللون طعمه شبيه بطعم (جمار النخل) ويفتح مجرى من هذه الحفرة ويسلط السائل المنساب الى فوهة جرة تربط تحتها لينسكب فيها النسغ. وقد قيل أن النخلة الواحدة تعطي في اليوم الواحد من هذا السائل (٥ ـ ٢٠) لترة. وقد تستمر في اعطائه لمدة شهر أو أربعين يوماً حسب نشاط النخلة يشرب هذا السائل طازجاً. . .).

٢٦ ـ ويقول الأستاذ عبد الجبار البكر في كتابه (نخلة التمر) ص ٧٩٧ ـ ٧٩٩ : (من فضلات النخلة، السعف اليابس والترائك (السبائط وهي العذوق بعد نفض الثمار عنها) والليف. . . وظهر أنها تحتوي على نسبة عالية من السيليولوز. . ومن الممكن الاستفادة من فضلات النخلة في الصناعات الآتية:

آ ـ صناعة الخشب المضغوط. .

ب ـ صناعة الفورفورال Furfural

الفورفورال: مادة عضوية Furfural dehyde يمكن صنعها من سعف النخيل وترائكها وجذوعها. . . يستعمل الفورفورال في صناعات كثيرة منها:

١ ـ تصفية الزيوت النباتية والحيوانية وتصفية الدهون المستخلصة من النفط. . .

٢ ـ مادة وسيطة في صناعة النايلون. .

٣ ـ مادة مذيبة لعدد من الأصباغ والمواد الملونة أو مزيلة لها.

٤ ـ في إنتاج أنواع عديدة من الأصباغ والراتنجات .

ويستطرد الأستاذ عبد الجبار البكر ويقول في كتابه نخلة التمر ص ٧٩٩: (يستخرج بعض زراع النخل في منطقة شط العرب ماء معطراً من أغلفة الطلع يسمونه (ماء لُقّاح). . . وهذا المستقطر ذو العطر الزكي المنعش يستعمله الأهلون في علاج الإسهال وفي تسكين مغص الأمعاء وقد يعطر به ماء الشرب).

وفي ص ٨٠٠ (الجمارة عبارة عن أنسجة حديثة التكوين غضة هشة حلوة المذاق لذيذة خالية من الألياف. . . تؤكل الجمارة مباشرة أو تستعمل في إعداد بعض المآكل ومنها: أ ـ الحميس: تفرم الجمارة الى كتل صغيرة وتمزج مع اللحم والبصل والسمن وبعض التوابل والملح وتطبخ. . .

ب ـ الحلاوة: تفرم الجمارة ويضاف اليها السكر أو محلول سكري وتطبخ حتى يتم امتزاج السكر بالجمار.

جـ ـ مخلل الجمار: تقطع الجمارة الى قطع وتوضع بمحلول ملحي بضعة أسابيع ثم ترفع من المحلول وتجفف قليلاً ثم تعفر بالتوابل وتحفظ بعد ذلك بالخل.

وجاء في كتاب نخلة التمر تأليف الأستاذ عبد الجبار البكر ص ٨٥٨: (يعبأ البسر والرطب في نجد والاحساء بأقفاص صغيرة مستطيلة من الجريد مبطنة بورق تسع (٢ ـ ٥) كيلوغرام. وتباع في أسواق المدن أو ترسل هدايا كفاكهة. أمَّا التمور فتعبأ كنزاً في خصف تسمى في الاحساء قَلَّة (والجمع قَلَّات) وفي نجد والحجاز تسمى مجاليد (المفرد مِجلاد) كما تسمى جَواليق (المفرد جولاق).تزن القلة الصغيرة: ٣٢ كيلوغراما والكبيرة ٦٤ كيلوغراماً وفي بعض جهات الحجاز تصنع عجوة من التمر شبيهة بالعجوة المصرية. وتكنز في المجاليد يزن المجلاد الكبير ٧٥ كيلوغراماً والصغير نصف المقدار كما تستعمل

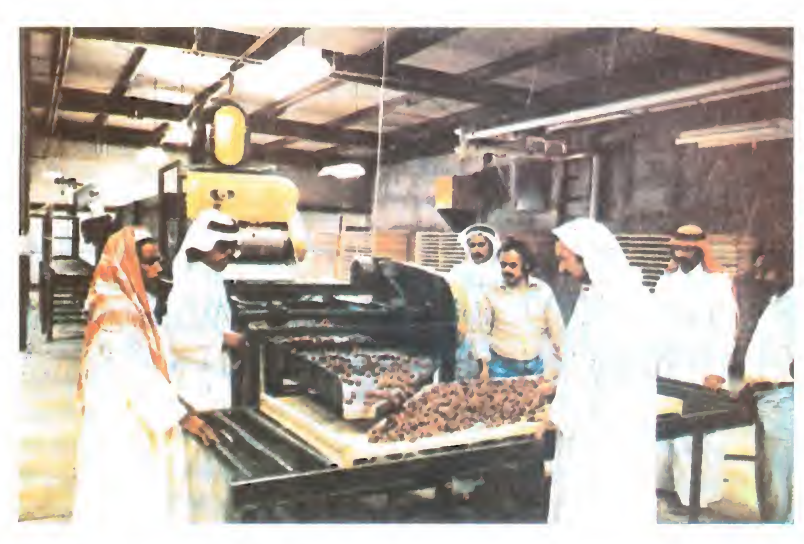
القِرَب (المفرد قِربة وهي الجلد) والصفائح المعدنية في كنز التمر اللين. وفي المدينة المنورة يستعمل البعض الجرار الفخارية في كنز التمر إضافة للمجاليد والقرب. أما سلوق الحساء والتمور الجافة فتعبأ بأكياس الجوت أو أكياس من الصوف).

وجاء في مجلة العربي عدد ٢٦٨ ـ مارس ١٩٨١ ص ٨٢ ـ ٨٣:

(... وكان من نتائج هذه الدراسات إنشاء مصنع نموذجي في الاحساء طاقته الانتاجية ٥٠٠ طن من التمر سنوياً وبلغت تكاليف إنشائه عشرة ملايين ريال... وهذا المصنع مجهز بأحدث الآلات الحديثة بالاضافة الى غرف للتبريد والتبخير. كما يحوي آلات لصنع المعجنات التي يدخل التمر فيها كمادة أساسية... كما أن هنالك عدة مصانع أهلية في المدينة المنورة تستوعب ١٥٠٠ ـ ٢٠٠٠ طن.. والحقيقة أن هذه المصانع قد تطورت الى حد كبير فقدمت إنتاجاً طيباً في عبوات مناسبة لذلك كان الإقبال عليها جيداً وخاصة الحجاج...).



إستخراج شراب ألقمي من ألنخله



مصنع التمور في الاحساء مشرو ع كلف الدولة ١٠ ملايين من الريالات السعودية وهو مصنع نموذجي اقامته الدولة كمثال لمصنع متكامل يحتذى به .



ألجماره



زيت ألنخل

اخذت هذه الصورة من مجلة العربي .

أثاث مصنوع من خشب ألنخل

واحد من كبار تجار التمور يعرض بضاعته فهل من مشتر ؟

بعض ألمنتجات من ألتمر



عن مجلة العربي ربيع الثاني ١٤٠١هـ مارس ١٩٨١م


أكرموا عمتكم ألنخله

المـراجع

١ ـ القرآن الكريم .

٢ ـ الأحاديث النبوية الشريفة .

٣ ـ صحيح مسلم ـ دار الكتب العلمية ـ

٤ ـ صحيح البخاري ـ مطابع الشعب .

٥ ـ زاد المعاد للإمام ابن قيّم الجوزية ـ المطبعة المصرية .

٦ ـ مختصر تفسير ابن كثير ـ تحقيق واختصار الاستاذ محمد علي الصابوني .

٧ ـ تفسير الجلالين .

٨ ـ صفوة التفاسير للأستاذ محمد علي الصابوني .

٩ ـ القانون في الطب: للشيخ الرئيس ابن سينا .

١٠ ـ التصريف لمن عجز عن التأليف للزهراوي .

١١ ـ الحاوي لأبي بكر محمد بن زكريا الرازي .

١٢ ـ الطب النفسي ـ الدكتور عادل صادق .

١٣ ـ مشاكل الطب النفسية ـ الدكتورة كلير فهيم .

١٤ ـ مجلة العلم والإيمان .

١٥ ـ كتاب فسلجة وتشريح ومورفولوجي نخلة التمر تأليف الدكتور جبار حسن النعيمي والدكتور الأميرعباس جعفر ـ كلية الزراعة ـ جامعة البصرة .

١٦ ـ شجرة العذراء تأليف توفيق الفكيكي.
١٧ ـ النخيل في الجاهلية وصدر الإسلام وفي الأدب والتاريخ ـ تأليف يوسف جبريل أبو الفرج الله .
١٨ ـ كتاب «النخيل» وزارة الزراعة السعودية .
١٩ ـ كتاب المراعي وادارتها في المملكة العربية السعودية . وزارة الزراعة والمياه ـ ادارة استثمار الأراضي.
٢٠ ـ النخيل تأليف عبد الطيف واكد ـ خبير النخيل بمصلحة البساتين بمصر.
٢١ ـ غذاؤك حياتك للدكتور محمد علي الحاج الاستاذ في علم التغذية.
٢٢ ـ النخلة سيدة الشجر تأليف عبد القادر باش أعيان العباسي.
٢٣ ـ نخلةالتمر تأليف عبد الجبار البكر الاستاذ بكلية الزراعة العراقية ووكيل وزارة الزراعة العراقية سابقا.
٢٤ ـ الموسوعة الغذائية العلمية ـ الأغذية.
٢٥ ـ القاموس المحيط ـ تأليف مجد الدين الفيروز آبادي.
٢٦ ـ القاموس المنجد .
٢٧ ـ لسان العرب للعلامة ابن منظور .
٢٨ ـ مجلة الدوحة
٢٩ ـ مجلة العربي .
٣٠ ـ مجلة قافلة الزيت
٣١ ـ المجلة العربية تصدر في المملكة العربية السعودية .
٣٢ـ بلادنا فلسطين تأليف مصطفى مراد الدباغ .
٣٣ـ اللؤلؤ والمرجان فيما اتفق عليه الشيخان جمعه محمد فؤاد عبد الباقي.
٣٤ـ جواهر الأدب تاليف السيد أحمد الهاشمي.
٣٥ ـ معجم البلدان للشيخ العلامة ياقوت الحموي .
٣٦ـ جامع البيان في تفسير القرآن تأليف الامام بن جرير الطبري.

٣٧ ـ قصص الأنبياء للشيخ الاستاذ عبد الوهاب النجار.
٣٨ . ـ النبوة والأنبياء بقلم الاستاذ محمد علي الصابوني.
٣٩ـ الموسوعة الغذائية العلمية تأليف الدكتور علي محمود عويضة.
٤٠ـ مع الطب في القرآن ـ تأليف الدكتور أحمد قرقوز والدكتور عبد الحميد دياب.
٤١ ـ رياض الصالحين للإمام النووي.
٤٢ ـ العسل غذاء ودواء تأليف الدكتور عبد المجيد منصور ـ رسالة جامعية لنيل شهادة الدكتوراه في الطب.
٤٣ ـ الموسوعة العربية الميسرة.
٤٤ ـ الطفل هذا الكائن العجيب للدكتور ضياء الدين أبو الحب.
٤٥ ـ مجلة نهج الاسلام.
٤٦ ـ أدب الكاتب لابن قتيبة.
٤٧ـ صفة الصفوة للإمام جمال الدين أبي الفرج ابن الجوزي ـ الطبعة الأولى (مطبعة الأصيل حلب).
٤٨ـ السيرة النبوية لابن هشام.
٤٩ـ المعجم المفهرس ـ محمد فؤاد عبد الباقي.
٥٠ ـ علم الصحة تأليف الدكتور عبد الواحد الوكيل بك الاستاذ بكلية طب جامعة القاهرة.
٥١ـ في ظلال القرآن ـ تأليف سيد قطب .
٥٢ـ كلمات القرآن تفسير وبيان تأليف الشيخ حسنين مخلوف مفتي الديار المصرية.
٥٣ـ أخبار الدول وآثار الأول في التاريخ تأليف العلامة أبي العباس أحمد يوسف بن أحمد الدمشقي الشهير بالقرماني.

قائمة المحتويات

الموضوع الصفحة

الفصل الثالث
تعريف النخلة وأجزائها وثمرها

الفصل الرابع
نخلة البتول العذراء

الموضوع الصفحة

الفصل الخامس
الإعجاز الطبي في القرآن الكريم والأحاديث الشريفة: الرطب والتمر

الفصل السادس
مناطق النخيل

الموضوع | الصفحة

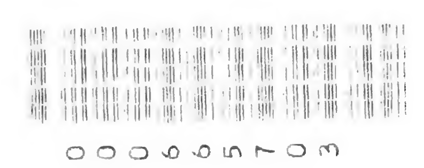
الفصل العاشر
الفوائد والصناعات القائمة على النخلة ومنتجاتها

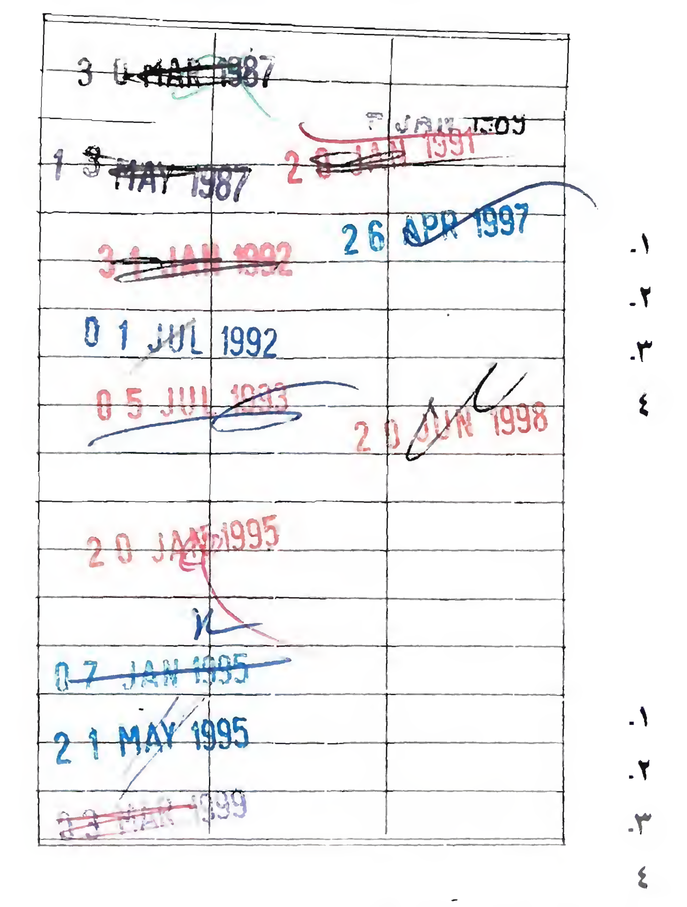
آثار المؤلف

١- السواك والعناية بالأسنان .
٢- صحة الفم والأسنان .
٣- ديوان مناجاة - شعر-
٤ - ديوان تأملات - شعر -

قريبًا قيد النشر

١- الإعجاز الطبي في القرآن الكريم .
٢- الإعجاز الطبي في السنة النبوية الشريفة.
٣- ديوان السيرة النبوية الشريفة - شعر -
٤ - ديوان حبيبتي فلسطين - شعر -
٥- رواد الطب الاسلامي .
٦- المرضات والمستشفيات الاسلامية .
٧- القدس الحبيبة .
٨- نظافة الفم والأسنان.





١.
٢.
٣.
٤

١.
٢.
٣.
٤

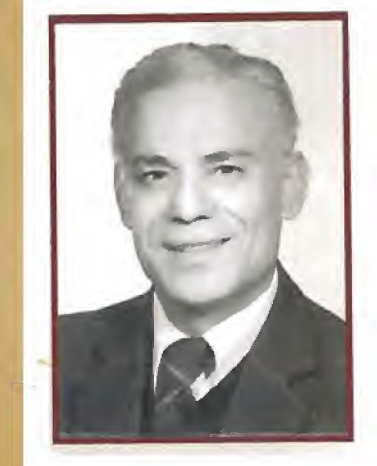
٥- رواد الطب الاسلامي .

٦- المرضات والمستشفيات الاسلامية .

٧- القدس الحبيبة .

٨- نظافة الفم والأسنان .


0000665703



المؤلف في سطور

ولد سنة ١٩٣٠ م في ذنّابة على بعد كيلومتر شرقي مدينة طولكرم.

تلقى علومه في قريته ذنّابة ثم نال درجة البكالوريوس في طب وجراحة الأسنان سنة ١٩٥٤ م من جامعة القاهرة بدرجة جيد جدا، عمل في عيادته الخاصة في أريحا ثم في الدمام في المملكة العربية السعودية فالزرقاء ثم في عمان.

آلف حتى الآن خمسة وستين كتابا منها ثمانية عشر ديوانا من الشعر العمودي ومسرحية (صامدون) شعر.

له نشاطات عديدة في مجال البحث ونشر المقالات في الصحف والمجلات المحلية والأجنبية ومقابلات تلفزيرنية وصحفية وإذاعية، ومحاضرات في العديد من المؤسسات العلمية.

الدّار السّعوديّة للنشر والتوزيع